



ECONOMIA

Passeggeri in calo all'aeroporto In bilico la rotta per Francoforte

BALLICO / ALLE PAG. 2 E 3



Quando da Ronchi si volava su Cortina

/ APAG. 3

COVID-19

IL CONSIGLIO EUROPEO

Modello italiano
al Green pass Ue
Draghi difende
i test ai confini



Mario Draghi al Consiglio europeo

Il Consiglio europeo ha adottato il modello italiano per il Green pass Ue. Draghi difende l'introduzione dei test ai confini. / APAG. 4 E 5

IL BOLLETTINO

Il contagio corre
da Trieste a Udine
914 nuovi casi
in ventiquattr'ore

La variante Omicron non si vede ancora in Friuli Venezia Giulia. Ma il contagio corre: ieri 914 nuovi positivi e sette morti. / APAG. 6

ETICA MINIMA

PIERALDO ROVATTI

A PROPOSITO
DEI PENSATORI
"MAGICI"

L'espressione la possiamo leggere nel rapporto Censis: ci troviamo di fronte a una "fuga fatale nel pensiero magico". / APAG. 17

IL CONFRONTO AL CENTRO CONGRESSI

Il costo del biglietto i posti, la velocità: la cabinovia in cifre

Nel progetto partenze ogni 20 secondi e 25 giorni di chiusura per bora Tragitto in 15 minuti. Trieste Trasporti si offre per la gestione / PAG. 18 E 19



L'INSERTO

Le ricette della tradizione per il pranzo di Natale

Dal baccalà alla triestina con sugo in rosso fino al branzino bollito o in crosta di sale. Ma anche la frittura di passerini con polenta e verze, e il "brodetto". Sono solo alcune delle

ricette della tradizione proposte dai locali per il pranzo di Natale. Con un'incursione anche in Friuli e i suoi chef. Foto: le titolari di Siora Rosa. / NELL'INSERTO CENTRALE

CRONACA

Franceschini firma: Polo sprintendente del Teatro Verdi

TONERO / APAG. 20



Giuliano Polo

Confcommercio lancia l'appello per le feste: «Comprate sotto casa»

BRUSAFERRO / APAG. 21

Emozioni comunicate attraverso i dipinti da 12 giovani autistici

MENGUZZATO / APAG. 25



Uno dei dipinti esposti

L'egiziano El-Metaal nuovo rettore del Collegio di Duino

SALVINI / APAG. 26

ALWIN
serramenti & accessori

Possibilità di finanziamento

LEADER NELLA VENDITA,
INSTALLAZIONE E RIPARAZIONE
DI SERRAMENTI A TRIESTE

Buon Natale e felice anno nuovo!

Tel. 040-0646367

viale Raffaello Sanzio 4 - Trieste

CULTURE

Tour nell'astratto con Kandinsky e le avanguardie

FRANCAMARRI

Punto, linea e superficie. Kandinsky e le avanguardie. È il tema della mostra che si inaugura stasera alla Galleria d'arte contemporanea di Monfalcone: un viaggio originale nell'arte astratta. / ALLE PAG. 30 E 31

Così si scrivevano Biagio Marin e Natalia Ginzburg

PIETRO SPIRITO

«Perché non me l'ha detto prima che ama i miei versi?». Lo chiese, in una lettera, Biagio Marin a Natalia Ginzburg, in risposta a una missiva di lei, che da anni leggeva le opere del poeta di Grado. / ALLE PAG. 30 E 31

Centro Benessere Dentale

SPECIALIZZATO IN PROTESI DENTALI

Trieste e Gradisca D'Isonzo!

T. 338 486 4815 Fissa un appuntamento



www.centrobenesseredentale.com

Trasporti in Friuli Venezia Giulia

SCALO DI RONCHI- VOLI INVERNALI

DESTINAZIONE	COMPAGNIA AEREA
ROMA	ITA AIRWAYS
FRANCOFORTE	Lufthansa
NAPOLI	RYANAIR
NAPOLI	VOLOTEA
CATANIA	RYANAIR
PALERMO	RYANAIR
BARI	RYANAIR
CAGLIARI	RYANAIR
LONDRA	RYANAIR
BRUXELLES	RYANAIR
VALENCIA	RYANAIR
MALTA	RYANAIR
GENOVA	LEONE
PESCARA	LEONE

*Dal 10 gennaio a fine marzo interrotto Volotea su Napoli. Da fine marzo Ryanair passa da 3 a 5 collegamenti settimanali su Napoli.



LA STORIA

Ati, terrazze e mix treni+bus

Qui a fianco l'amministratore delegato di Trieste Airport Marco Consalvo. In basso il polo intermodale visto dall'alto. Di lato passeggeri al check in nel 1970, la partenza del primo volo commerciale nel 1961, l'atterraggio di un DC 9 Ati nel 1971, la terrazza panoramica nel 1987.



Situazione più critica sulla rotta per Francoforte con aerei Lufthansa riempiti solo al 50%. In bilico anche Ryanair su Bruxelles e Londra. Consalvo: «Siamo tornati sulle montagne russe»

Passeggeri in netto calo Voli internazionali a rischio tagli da gennaio

Marco Ballico

Volotea, dal 10 gennaio al 26 marzo, non volerà su Napoli. Ma, con tre voli Ryanair sulla stessa destinazione e un quadro complessivo sul domestico che regge, la preoccupazione di Trieste Airport riguarda i collegamenti internazionali. Le nuove restrizioni, con tanto di tampone per i vaccinati a ciclo completo, non aiutano. Tanto che l'amministratore delegato dello scalo regionale Marco Consalvo non nasconde il rischio di offerta ridotta subito dopo l'E-

pifania. «Siamo tornati sulle montagne russe», riassume l'ad.

Da gennaio a fine agosto Trieste Airport aveva recuperato il 34,5% del traffico perso sullo stesso periodo del 2019: il miglior dato del Nordest. Con quella premessa, si riteneva di poter ritornare ai livelli pre pandemia già entro il 2022. Ma la quarta ondata del coronavirus ha di nuovo riempito il futuro di punti interrogativi. Secondo le statistiche di Assaeroporti, da gennaio a ottobre sono transitati su Ronchi 265mila passeggeri, il

41,8% in più dei primi dieci mesi del 2020, a fronte di un +26,3% del sistema nazionale, con Verona al +19,3%, Venezia al +1,2%, Treviso (a lungo chiuso durante il primo anno dell'emergenza) al +88,3%.

Ma, evidentemente, il confronto va fatto sul 2019. E la previsione di Consalvo è che il 2021 si chiuderà con circa 350mila passeggeri, -55% rispetto a due anni fa. Dopo di che, appunto, il 2022 si aprirà con le incognite imposte dalla variante Omicron e dalle conseguenti misure restrittive.

Al momento l'offerta invernale pare essere assicurata per i voli domestici. Con la sola eccezione del doppio collegamento di Volotea su Napoli, che verrà interrotto dal 10 gennaio a fine marzo, quando però Ryanair incrementerà le tratte sulla destinazione campana da 3 a 5 a settimana. Il resto non cambia. Lo scalo del Fvg, con la nuova compagnia di bandiera Ita, manterrà i due voli giornalieri su Roma (con l'Airbus 319 da 144 posti che dal 15 ottobre ha sostituito l'Ember 175 da 88 posti, da fine marzo si salirà a

tre voli al giorno) così come si continuerà, sempre fino a fine marzo 2022, con Ryanair, oltre che su Napoli, su Palermo, Bari, Cagliari (tutti con due collegamenti settimanali) e Catania (con tre). «Nonostante le incertezze – fa sapere Consalvo –, si va dai riempimenti di Ryanair, attorno al 75%, a quelli comunque più che buoni del Roma, al 65%. Parlando con Ita, emerge che è una delle tratte che sta funzionando meglio in un contesto che rimane difficilissimo».

Scenario molto più oscuro, invece, sull'internazionale. La situazione meno favorevole è quella su Francoforte, con Lufthansa che ha otto voli a settimana su Ronchi, ma viaggia intorno al 50%, ed è ovviamente troppo poco. Quanto al Londra e al Bruxelles, con il Covid che purtroppo comanda, negli ultimi giorni si è scesi al 30-40% di riempimento. Vanno un po' meglio il Valencia e il Malta, che stanno tra il 60 e il 65%. «Fino all'Epifania non ci saranno sorprese – chiarisce l'amministratore delegato –, ma dal 7 gennaio fino a fine marzo alcuni voli internazionali qualche rischio lo corrono».

Tutto dipende dal trend della pandemia. Ma Consal-

Trieste Airport aveva recuperato in origine il 34,5% del traffico perso nel 2019

La quarta ondata Covid ha però interrotto in modo brusco la ripresa

Regge il mercato interno con l'eccezione del collegamento per Napoli di Volotea

vo ci tiene ad assicurare la stabilità della società. Le previsioni sono di un margine operativo lordo 2021 intorno a 1,5 milioni di euro e una perdita contenuta a mezzo milione, senza però ripercussioni sulla forza lavoro. «Il personale per noi è essenziale e non ci sono ipotesi di esuberi. Abbiamo inoltre la Cigs che vale fino a marzo e pure sei mesi di ulteriori ammortizzatori nel caso in cui le cose peggiorassero».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PROBLEMI DI SPAZIO IN CASA O IN UFFICIO?



DEPOSITO TEMPORANEO

Affitto di box da 12mq per privati, professionisti e aziende.

Durata minima un mese, estendibile al tempo necessario

a partire da € 88/mese

AUTOPORTO DI GORIZIA

Autoporto di Gorizia - Tel. 0481 570411- www.sdag.it - info@sdag.it

Trasporti in Friuli Venezia Giulia



Risale a fine 1961 l'inizio dell'attività commerciale dello scalo di Ronchi. Nel 2001 il debutto di una compagnia low cost

Dal giornaliero per Cortina in voga nel 1965 al primo charter su Düsseldorf due anni dopo

L'ANNIVERSARIO

All'interno di un rapporto scritto dal Comando dell'aeroporto "F. Grego" di Gorizia si legge che le origini di Trieste Airport risalgono al 1935: il campo di aviazione di Ronchi viene utilizzato come base di supporto all'addestramento del quarto Stormo Caccia. L'inizio dell'attività commerciale dell'aeroporto del Friuli Venezia Giulia è però datato 60 anni fa. Il primo volo di linea è un Douglas DC3 della Sam, Società Aerea Mediterranea. Decolla il 2 dicembre 1961, Giovanni Gronchi presidente della Repubblica, Amintore Fanfani premier, la Regione Fvg non ancora istituita.

Da allora le vicende sono quelle di un piccolo scalo re-

gionale che ha avuto spesso difficoltà ad attrarre vettori e traffico. Il record di passeggeri sulle 24 ore è del 6 ottobre 2019 (7.500 presenze), quello sui 12 mesi del 2012, quando se ne contarono 882.146, ma l'ambizione, più volte dichiarata da istituzioni e manager, è quella del milione di presenze. Un traguardo che sembrava possibile proprio nel mandato in corso, con Antonio Marano presidente e Marco Consalvo amministratore delegato, professionisti incaricati in era Serracchiani e confermati dalla giunta Fedriga. A seguito dell'investimento da quasi 33 milioni di euro per il 55% delle quote da parte del fondo F2i, con la controllata 2i aeroporti, Trieste Airport è entrato infatti in un network che comprende gli scali di Milano, Torino, Bologna, Napoli, Alghero, Olbia, e



L'arrivo del presidente russo Vladimir Putin nel 2013

indirettamente Bergamo. Una rete che gestisce il 40% del traffico aereo nazionale. Tutto pronto, in sostanza, per aumentare collegamenti e passeggeri, come da piano industriale. Ma, dietro l'angolo, ecco il Covid che, inevitabil-

mente, costringe a congelare per chissà quanto tempo ogni programma di medio-lungo periodo.

Nei festeggiamenti molto sobri per i 60 anni dell'aeroporto c'è comunque soddisfazione per la solidità economi-

ca di un'azienda che nel 1997 aveva attraversato un'altra svolta: la compartecipazione Consorzio per l'Aeroporto Fvg (51%) e Regione (49%), con quest'ultima che avrebbe acquisito il 100% nel 2009.

Tante le tappe che hanno segnato la storia di un'infrastruttura con attività inizialmente limitata ai soli servizi da e per Roma con scalo intermedio a Venezia, quando a fungere da aerostazione c'era nulla più di una baracca di legno. Risale al 1965 l'inaugurazione del primo tronco della pista di volo, la pista di raccordo e una moderna aerostazione passeggeri. Al giornaliero su Venezia si aggiunge quello su Cortina d'Ampezzo, con un Pilatus PC6 della Aeralpi. Nel 1966 viene costruita la torre di controllo, mentre il 1967 è l'anno del primo volo internazionale, un charter della tedesca

Luft Transport Unternehmen, un Fokker F27, proveniente da Düsseldorf.

Nel 1970, continuando con l'amarcord, si toccano i 100 mila passeggeri annui, nel 1971 si assiste al primo volo intercontinentale diretto, direzione Toronto, con un Douglas DC8-62 di Alitalia. Passa un anno e Ronchi, il 6 ottobre 1972, vive pure il dirottamento – il primo in Italia – di un volo Ati per Bari. L'aereo viene fatto rientrare a Ronchi da un estremista di destra armato, poi ucciso dalla polizia.

Nel 1975, il 16 settembre, Franco Basaglia porta i suoi pazienti psichiatrici a bordo di un DC9 dell'Ati. Nel 1976, l'8 aprile, in regione atterra per la prima volta un aereo a fusoliera larga, un Boeing B747-200 di Alitalia. Tra piste di volo allungate (1978), nuove torri di controllo (1981), l'aggiunta di un terminal partenze (1984), collegamenti internazionali (si parte con il Monaco di Lufthansa nel 1984), i 500 mila passeggeri annui (1996), i lavori di ampliamento (1998), il primo low-cost, da Londra, un Boeing B737-800 di Ryanair (2001), Ronchi cambia spesso volto, come nel 2018 con il via al polo intermodale. —

M.B.



Prodotti con orgoglio e passione a Trieste.



Ispiratosi al primo, mitico piroscampo costruito nei cantieri San Marco nel 1839 e capostipite della flotta commerciale asburgica, Seri Pervas produce oggi una linea di spirits artigianali di eccellenza: su tutti l'Amaro, che combina l'intensità del caffè tostato con le note decise delle erbe amari, e il Dry Gin, che accosta al ginepro e ai sentori d'ulivo e di erbe aromatiche una goccia di acqua di mare dell'Adriatico.



VUOI DEGUSTARE
IL NOSTRO DRY GIN
E L'AMARO?
Scopri di più su seripervas.com

RIMANI AGGIORNATO

Sui nostri canali social trovi
cocktail, eventi e grandi novità
firmate Seri Pervas.



Le sfide dell'Europa

Green Pass all'italiana

Il Consiglio europeo impone ai 27 il modello di Roma
il certificato vaccinale non potrà durare oltre i nove mesi

IL CASO

Marco Bresolin
INVIATO A BUXELLES

Coordinamento. Nell'ultimo Consiglio europeo dell'anno è stata la parola più utilizzata. Perché dopo 22 mesi di pandemia – nonostante i progressi – sono ancora molte le aree in cui i Ventisette procedono in ordine sparso. Le restrizioni ai viaggi, per esempio, anche se i Paesi saranno liberi di utilizzare il “freno d'emergenza” che consente di richiedere il tampone ai non vaccinati. Dovranno però rinunciare alla libertà di stabilire autonomamente la durata del Green Pass: l'Ue ha deciso che tutti gli Stati devono fissare il limite a nove mesi dalla seconda dose. Finora si trattava di una semplice raccomandazione, ieri invece è emerso che la scadenza diventerà un obbligo giuridicamente vincolante.

Il braccio di ferro sulla questione va avanti da un paio di settimane, da quando la Commissione ha pubblicato la raccomandazione nella quale invitava i governi ad accorciare il periodo di validità del Certificato Covid. Bruxelles aveva fatto un primo annuncio il 25 novembre scorso, all'indomani del decreto italiano che prevedeva proprio di ridurre a 9 mesi la durata del Green Pass. Ma l'appello di Ursula von der Leyen è caduto praticamente nel vuoto, visto che la raccomandazione non è stata ancora approvata dal Consiglio Ue. A opporsi sono stati in modo particolare i Paesi dell'Est Europa, dove i tassi di vaccinazione sono molto bassi.

Bulgaria, Romania e Repubblica Ceca hanno segnalato che per loro non sarà facile garantire la terza dose entro nove mesi dalla seconda. Le campagne di immunizzazione procedono ancora a rilento, per questo i loro cittadini rischierebbero di ritrovarsi senza la possibilità di avere il booster e con il Certificato scaduto. Ma l'Italia e la Francia, in particolare, hanno molto insistito su questo punto e sono riuscite a far passare la linea dura: si andrà oltre la semplice raccomandazione agli Stati, visto che la durata verrà scolpita nel regolamento. La prossima settimana la Commissione presenterà un “atto delegato” che andrà a modificare la normativa e stabilirà una chiara data di scadenza. L'intenzione è



URSULA VON DER LEYEN
PRESIDENTE
COMMISSIONE EUROPEA

Omicron rischia di diventare la variante dominante già nel gennaio del 2022, per questo bisogna vaccinarsi al più presto

di rimanere sui nove mesi, anche se alcuni governi premono per accorciarla addirittura a otto. Le delegazioni hanno tempo fino a lunedì per presentare le loro osservazioni, poi la Commissione pubblicherà l'atto.

Durante il suo intervento al vertice, Mario Draghi ha insistito sulla necessità di stabilire una durata uguale per tutti. Perché la questione si intreccia inevitabilmente con la decisione di Roma di imporre il tampone ai viaggiatori vaccinati. Il ragionamento fatto da fonti italiane è il seguente: al di là delle preoccupanti evoluzioni legate a Omicron, è ormai evidente che la copertura garantita dalle due dosi di vac-



DAVID SASSOLI
PRESIDENTE
PARLAMENTO EUROPEO

Spesso l'Europa non riesce ad affrontare con la necessaria tempestività le questioni poste dal Covid

DOVE C'È ANCORA SCARSO COORDINAMENTO UE

- 1 Sulla durata del Green Pass, la maggior parte dei Paesi non ha seguito la raccomandazione di Bruxelles di ridurre la durata del certificato a nove mesi decorsi dal momento della vaccinazione: ora diventerà un obbligo vincolante
- 2 Circa le restrizioni imposte a chi viaggia si è creato un gruppo composto da Portogallo, Irlanda, Italia e Grecia che ha deciso di introdurre l'obbligo di test anche per i vaccinati, mentre altri Paesi per ora consentono l'accesso con il solo Green Pass
- 3 Riguardo ai tempi del booster, tra gli Stati dell'Unione europea restano ancora grandi differenze sull'intervallo di tempo da frapporre tra la seconda e la terza dose: il Consiglio europeo chiede che ci sia maggiore uniformità nel comportamento dei vari Paesi
- 4 Rispetto al tasso di vaccinazione, in Europa c'è un forte divario tra le campagne di immunizzazione in corso: in Bulgaria solo il 26,6% dei cittadini è vaccinato con due dosi, in Romania il 39,6%, mentre in Portogallo la percentuale sale all'82%



Il Consiglio Europeo riunito ieri a Bruxelles

cino cala notevolmente con il passare del tempo. È dunque rischioso consentire ai cittadini vaccinati dieci mesi prima di circolare liberamente.

Con il nuovo provvedimento non sarà più possibile, ma l'Italia – almeno per il momento – non intende fare passi indietro e resta convinta che l'obbligo di tampone per i vaccinati sia la strada giusta da seguire. Del resto c'è una comunicazione della Commissione, risalente al 1° dicembre scorso, che contempla questa possibilità: “Sulla base delle ultime prove scientifiche disponibili e in linea con il principio di precauzione – si legge nel documento – per rispondere all'attuale ri-

I PAESI IN ORDINE SPARSO

FRANCIA

Parigi ferma i voli con Londra per contrastare Omicron

La Francia vieterà i viaggi non essenziali da e per il Regno Unito da domani, nel tentativo di rallentare la diffusione della variante Omicron e potenziare, nel frattempo, la campagna vaccinale e in particolare le terze dosi. Il governo ha introdotto «l'obbligo di avere un motivo essenziale per viaggiare o venire dal Regno Unito sia per i non vaccinati sia per i vaccinati. Le persone non potranno viaggiare per motivi turistici o professionali», si legge in un comunicato. Ovviamente i cittadini francesi e quelli dell'Unione Europea potranno ancora rientrare in Francia dal Regno Unito con un isolamento di sette giorni, riducibile a due in caso ci si sottoponga a tampone con esito negativo. Anche il test per rientrare nel Paese è stato ridotto da 48 ore a 24 per maggiore prudenza. —



GERMANIA

Dosi ai bimbi sotto gli 11 anni siero obbligatorio al vaglio

La Germania ha approvato il vaccino obbligatorio per i sanitari e ha cominciato a ritmi serrati a vaccinare i bambini della fascia 5-11 anni. Addirittura si pensa che nel Paese, su 4,5 milioni di piccoli under 11, già 20mila siano vaccinati «sottobanco» con dosi da adulti. Il cancelliere Scholz si è anche espresso a favore dell'obbligo di immunizzazione per tutta la popolazione, parlando di referendum per decidere. Sono 56.677 i contagi registrati nelle ultime 24 ore. Il dato scende: una settimana fa i casi erano 70.611. I decessi delle ultime 24 ore attribuiti al Covid-19 sono stati 522, contro i 465 di una settimana fa. Il neo ministro della Salute Karl Lauterbach ha lanciato un allarme comunitario, avvisando che, «per tenere questo ritmo soddisfacente in Europa non abbiamo abbastanza dosi». —



SPAGNA

"Booster" anticipato a chi ha fatto AstraZeneca

Crescono i contagi in Spagna, 28.900 con 48 morti ieri, ma i decessi erano superiori nei giorni scorsi, e la ministra della Sanità Carolina Darias ha affermato che «tutto lascia pensare che l'ondata proseguirà anche dopo le feste natalizie, spinta dalla variante Omicron». Sul fronte delle vaccinazioni si avanza soprattutto con le terze dosi, somministrate già al 67,4 per cento degli over 60, e appena autorizzate fino ai 40 anni a partire da sei mesi dalla seconda iniezione. Agli ultrasessantenni che hanno fatto AstraZeneca viene proposta la terza dose dopo tre mesi con un vaccino diverso. Intanto l'Ema ha dato il via all'aumento della produzione di Moderna nell'impianto Rovi di Madrid: 25 milioni di dosi al mese in più per l'Ue e altri Paesi bisognosi. —



Le sfide dell'Europa

I capi di Stato e di governo a Bruxelles ascoltano il premier senza obiezioni. Passa il metodo della «massima cautela» Intesa sulla necessità di agire per difendersi da Omicron con l'inverno che sta colorando di rosso l'intero continente

Draghi difende i test ai confini «Sono troppi i nostri 135mila morti»

IL RETROSCENA

Mario Lombardo
INVIATO A BRUXELLES

E in quel momento che tra i leader cala il silenzio. Mario Draghi ha appena citato l'enorme numero dei morti italiani: «135mila persone decedute a causa dal virus». Basta questa cifra, fredda, tremenda, eppure piena dei terribili ricordi dei primi mesi della pandemia, a spegnere qualsiasi malumore o tentazione di polemizzare con il presidente del Consiglio, che, primo in Europa, ha imposto i tamponi all'ingresso in Italia anche per

L'Italia è un Paese ferito, in equilibrio su un'economia e un sistema sanitario fragili

chi è vaccinato e può esibire il Green Pass.

I capi di Stato e di governo riuniti nell'ultimo Consiglio europeo del 2021 ascoltano Draghi senza controbattere. Tutti nella stanza sanno che potrebbe anche essere l'ultimo Consiglio del premier italiano, se a gennaio dovesse realizzarsi il passaggio al Quirinale. I tempi stretti e l'agenda lunghissima del vertice non permettono ai leader di curiosare sul futuro politico di Draghi, o almeno non se ne ha notizia ufficiale. Durante la prima parte del Consiglio lo ascoltano rispettosamente, invece, difendere la scelta di un'ulteriore restrizione ai confini che ha suscitato nervosismo nella Commissione Ue.

L'Italia è un Paese ferito, in equilibrio su un'economia e un sistema sanitario fragili. Ai morti si è aggiunto il crollo del Pil, il deserto produttivo, lo spettro di una bancarotta sociale ed esistenziale. Per questo, spiega Draghi, il governo sente la necessità di rinforzare ogni difesa possibile, per non rischiare di ripiombare nell'incubo dove potrebbe precipitare l'intera Europa a causa della variante Omicron. Seguendo un criterio, dice Draghi, «di massima cautela», l'Italia ha fissato un metodo che le viene riconosciuto anche durante il summit.

I leader concordano sul fatto che servono ancora giorni per studiare i dati e capire l'evoluzione della curva, ma è ormai assodato che l'inverno stia colorando



Il premier Mario Draghi ieri a Bruxelles

nuovamente di rosso l'intero continente. Uno dopo l'altro, altri Paesi potrebbero seguire a breve l'esempio dell'Italia sui test all'ingresso. Una maggiore flessibilità nelle scelte che però, spiega il premier, non vuol dire rinunciare al coordinamento europeo. Per Draghi vale quello che a Roma sostiene il presidente della Repubblica Sergio Mattarella, sull'approccio comune contro la pandemia: «Ci si può salvare solamente agendo tutti assieme». Per il premier multilateralismo, collaborazione e cooperazione sono strade obbligate. Ma la rotta deve rimanere quella del-

la «prudenza». Senza la quale il naufragio sarebbe collettivo.

Draghi mostra l'Italia come un esempio. Potrebbe anche essere un'illusione che sarà travolta dall'ondata dell'Omicron, ma al momento il Paese si è dotato di anticorpi che hanno permesso alla variante di essere meno diffusa rispetto ad altri Stati. Un tasso di vaccinazione elevatissimo (83-85 per cento di vaccinati) e inoculazioni che procedono a 500mila dosi al giorno.

«È un vantaggio che occorre mantenere a protezione del nostro Sistema sanitario» spiega Draghi. Questa la

ragione, a suo modo banale, ma anche vitale, che ha spinto il governo ad aggiungere un controllo ai confini. Fanno paura i numeri dei contagi del Regno Unito, come quelli delle vaccinazioni, ancora troppo basse, dei Paesi del centro e dell'est Europa.

Il premier vuole sfruttare questo vantaggio di almeno due settimane per mettere al riparo le feste natalizie, cercando di preservare una normalità che sarà comunque impossibile vivere fino in fondo. Anche nelle previsioni più ottimistiche è ormai certo che la variante Omicron diventerà dominante in Europa entro metà

gennaio, quando l'effetto dei vaccini dell'estate sarà calato. A quel punto la terza dose non sarà più materia di dibattito, ma servirà a opporre tutte le resistenze possibili per evitare che il dilagare del virus torni a intasare le terapie intensive negli ospedali. Per Draghi è già una priorità. L'appello agli italiani a non aver paura del booster dà la misura dell'emergenza. I tamponi sono uno strumento in più, per non vanificare i risultati raggiunti finora.

Una linea di ulteriore prudenza che all'interno del governo non escludono di voler ampliare a gennaio quando si deciderà se procedere o no con l'obbligo vaccinale, a partire dai posti di lavoro. Saranno i giorni cruciali

La rotta deve restare quella della prudenza o il naufragio sarà collettivo

in cui in Italia si dovrà scegliere il prossimo presidente della Repubblica e in Europa comincerà la lunga battaglia diplomatica per cambiare il patto di Stabilità.

Draghi e Macron si intersteranno un progetto che sarà presentato a giorni e che ieri è stato evocato durante la discussione sull'economia alla cena dei leader, nella coda serale del vertice. A quel tavolo c'è stato anche il debutto del neo-cancelliere tedesco, il socialdemocratico Olaf Scholz. L'uomo in più che serve a Italia e Francia per cambiare le regole europee. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA BANCA CENTRALE EUROPEA

La Bce lascia invariati i tassi ma dà il via al “tapering” leggero

I tassi nell'area euro non salgono nel 2022, a dispetto di quanto promette la Fed e quanto ha fatto ieri la Bank of England. Ma la Bce dice addio (con riserva) al programma pandemico che tanto ha sostenuto l'Italia, e gli acquisti di debito che tengono a bada lo spread da sette anni continueranno a ridursi progressivamente. Stretta da una parte dall'impennata dell'inflazione e dall'altra da una ripresa meno robusta che negli Usa con i nuovi rischi della variante Omicron, la Bce segue la Federal Reserve



sulla strada del “tapering”, la ritirata graduale dal sostegno del quantitative easing. Ma con molta cautela, memore di quanto gli investitori siano pronti a liberarsi dei bond a qualunque segnale di minor sostegno ai

Paesi più indebitati come l'Italia.

Con le misure annunciate ieri dalla presidente Christine Lagarde, col suo vice Luis de Guindos collegato telefonicamente dopo aver contratto una forma lieve di Covid-19, la Bce ha smentito le voci che parlavano di un rinvio di una decisione attesa da mesi. Troppe le incertezze, da Omicron all'inflazione alle stelle che ha spinto Francoforte a rivedere al rialzo l'inflazione per la quarta volta consecutiva: al 2,6% (da 2,2% di settembre) nel 2021 e al 3,2% nel 2022, quasi il doppio dell'1,7% di appena tre mesi fa. Lagarde sembra aver abbandonato – seguendo in parte il presidente della Fed Jay Powell – il mantra dell'inflazione transitoria. Ma le nuove stime indicano, per il 2023 e 2024, una frenata dei prezzi

all'1,8%. Un dettaglio di peso, che le consente di dire che nonostante i «progressi» verso l'obiettivo del 2% «ancora non ci siamo». E, soprattutto, offre la sponda per ribadire che è «molto improbabile» che i tassi salgano nel 2022.

Quell'1,8%, però, è molto vicino al 2%. Ed è proprio l'avvocata francese a riconoscere non solo che l'economia europea «è più resiliente» rispetto agli inizi del Covid, ma anche che le stime, pur in uno scenario atteso di stabilizzazione dei prezzi petroliferi, presentano «rischi al rialzo». È un cambiamento notevole rispetto al passato recente, ed è ciò che ha probabilmente spinto la Bce ad essere un po' più “falcò” di quanto si attendessero molti investitori. —

L'emergenza coronavirus in Friuli Venezia Giulia

IL REPORT

Contagi a quota 914, corre la variante Delta

Mai così tanti positivi dal 18 marzo scorso. Rallenta la discesa della curva. Ieri i primi vaccini sui bambini sotto gli 11 anni

Marco Ballico

La variante Omicron non si vede, non ancora, in Friuli Venezia Giulia. Sul territorio è invece prevalente la Delta, conferma il vicepresidente Riccardo Riccardi, e la sua contagiosità rimane evidente. Ieri si sono registrati 914 nuovi positivi (oltre il 20% di under 19), mai così tanti dal 18 marzo. La curva è in discesa per il settimo giorno consecutivo, ma il decremento dei casi negli ultimi sette giorni (10-16 dicembre) rispetto ai sette precedenti (3-9 dicembre) è minimo: da 4.531 a 4.517 contagi (-0,3%).

La novità riguarda gli esiti delle attività di sequenziamento compiute nell'ambito della Flash Survey coordinata dall'Istituto superiore di Sanità sui campioni raccolti nelle due settimane dal 29 novembre al 12 dicembre. «La variante Delta continua a essere quella prevalente in Fvg, mentre non c'è traccia della Omicron», fa sapere Riccardi entrando poi nel dettaglio: «Delle 234 sequenze analizzate, 185 sono quelle relative alla settimana dal 6 al

IL TREND DELLA PANDEMIA

Contagi di giornata: 914
(824 su 8.990 da tampone molecolare, 9,2%;
90 su 20.369 da test rapido, 0,4%)

Positivi ultima settimana
(10-16 dicembre) rispetto alla settimana precedente (3-9 dicembre): **-0,3%**
(4.517-4.531)

Incidenza settimanale
casi/100.000 abitanti

Fvg:	377
Ts:	558
Go:	332
Ud:	293
Pn:	385



Decessi: **7**
(4.105 da inizio pandemia)

Ricoveri: 321
di cui

Terapie intensive: 32 (+2)
tasso di occupazione 18,3%

Reparti ordinari: 289 (-8)
tasso di occupazione 22,6%

Risolte le criticità registrate nel week end con molte persone in fila «Disagi superati anche se qualche sedia in più non guasterebbe»

Tempi di attesa adeguati e volontari a sufficienza

L'hub vaccinale di Muggia supera la fase di rodaggio

IL CASO

DANIELE LETTIG

La fase di “rodaggio” è superata: al polo vaccinale attivo dal 6 dicembre scorso al centro commerciale Montedoro di Muggia, teatro nello scorso fine settimana – secondo i racconti di diversi cittadini – di qualche lacuna organizzativa con code e disagi in fase di accettazione, i problemi paiono oggi alle spalle.

Per rendersene conto basta visitare la struttura in un normale giorno lavorativo: all'hub allestito al primo piano del centro commerciale, accanto al family park per bambini, la coda scorre veloce e senza intoppi. In fila perlopiù da persone over-50 - molte i in coppia - ma anche qualche giovane. Unico neo, secondo Nadia, che lavora nel negozio di arredamenti proprio a fianco del punto vaccinale, la mancanza «di qualche sedia in più. Soprattut-

to per gli anziani, che in certi momenti sono tanti». Sabato e domenica, aggiunge, «sì, c'era il mondo, con una fila lunga fino agli ascensori», anche se dice di non ricordare particolari problemi.

Qualcuno fa notare le poche indicazioni per trovare il punto vaccini, presenti in effetti più negli ascensori e nei parcheggi che vicino alle scale mobili e negli spazi dedicati ai negozi, e racconta di qualche anziano arrivato in ritardo all'appuntamento per questo motivo, ma sembrano essere casi sporadici. «Avevo tanta paura di non trovare il posto», racconta Mirta, «ma ho chiesto alla parafarmacia del centro commerciale e sono stati gentilissimi a indicarmi. Così come gentilissimo è stato il personale» adibito alle vaccinazioni.

In generale, la maggior parte dei componenti della fila dice di non avere avuto nessun problema, conoscendo bene Montedoro: Marco, uno dei più giovani in coda, racconta per esempio che le sommini-

strazioni vengono effettuate «proprio dove c'era la pista dei go-kart, quindi arrivare è stato facile». Secondo gli addetti alla sicurezza e i volontari della protezione civile presenti, è fisiologico che ci siano momenti con meno coda e altri in cui arrivano più persone – magari molto in anticipo – o in cui si creano delle file al triage, ma nel complesso la gestione del processo funziona: «Ormai, dopo sei mesi», scherza uno di loro, «siamo “vaccinati” a far fila le cose».

Un problema legato alla prenotazione è quello raccontato invece da Giorgia, insegnante d'asilo nido a Trieste, arrivata con il suo compagno. «Abbiamo prenotato via telefono, lui oggi e io per domenica 19», spiega, «ma non abbiamo ricevuto nessuna carta che riepilogasse la prenotazione. Per fortuna lo hanno fatto entrare comunque». Inoltre, continua l'insegnante, per cui da mercoledì è scattato l'obbligo di vaccinazione, «mi è stato detto di andare sul sito su cui ci si prenota

12 dicembre, 44 alla settimana dal 29 novembre al 5 dicembre, ottenute dal laboratorio di Udine, a cui si aggiungono 5 sequenze eseguite su un cluster pordenonese».

Nel dettaglio di giornata, i 914 positivi (di cui 15 nel Ssr e 8 nel sistema delle case di riposo) sono la somma degli 824 emersi da tampone molecolare e dei 90 da test rapido antigenico. Dall'inizio della pandemia in Fvg hanno contratto il virus 141.587 persone, di cui 34.140 a Trieste (+224), 17.363 a Gorizia (+83), 60.072 a Udine (+369), 28.052 a Pordenone (+226) e 1.960 da fuori regione (+9).

L'incidenza settimanale è aggiornata a 377 casi ogni 100.000 abitanti, con Trieste a 558 (il valore più basso dall'11 novembre), Gorizia a 332, Pordenone a 385, Udine a 293. Gli altri due parametri che determinano i colori delle regioni sono legati alle ospedalizzazioni. In terapia intensiva sono ora ricoverati 32 pazienti, una fotografia da inizio maggio. Il tasso di occupazione è del 18,3%, mentre nei reparti ordinari i 289 assistiti uti-



RICCARDO RICCARDI
ASSESSORE REGIONALE
CON DELEGA ALLA SANITÀ

In regione, conferma il vicegovernatore, per ora non c'è traccia della Omicron

lizzano il 22,6% dei posti letto a disposizione. Si tratta di un quadro che si conferma da zona gialla (l'arancione scatterebbe con il superamento del 20% in ti e del 30% nelle aree mediche), come emerge anche dal report settimanale trasmesso dalla cabina di regia nazionale alla task force coordinata da Fabio Barbone. Il documento, sul periodo 6-12 di-

cembre, evidenzia tra l'altro la riduzione del Rt, l'indice di contagio, da 1,06 a 1,02, ma l'aumento dei focolai attivi (da 1.919 a 2.190) e dei nuovi focolai (da 721 a 959). Il bollettino della Regione informa di sette decessi con diagnosi Covid, di cui due triestini di 96 e 69 anni, una donna di 80 di Muggia e una di 94 di Grado.

Ieri è stata anche la giornata dell'avvio delle vaccinazioni nella fascia d'età tra i 5 e gli 11 anni. Si è partiti con i bambini ricoverati al Burlo, si proseguirà nei prossimi giorni nei centri delle tre Aziende sanitarie. Tra sabato 18 al Molo IV, domenica 19 all'Ente Fiera di Udine e lunedì 20 nella Cittadella della salute di Pordenone sono in programma mille somministrazioni all'interno di un obiettivo da centrare a gennaio, nell'attesa di ulteriori consegne, di 18mila immunizzazioni a ciclo completo. «Speriamo in una buona adesione – commenta Riccardi – osservando come i genitori abbiano compreso l'importanza di vaccinare i bambini anche per proteggere chi sta accanto a loro». —



Persone in attesa di ricevere l'iniezione nel corridoio al primo piano vicino alle scale mobili Foto Lasorte



Infermieri e operatori dell'accettazione all'hub di Montedoro

e scaricare un modulo con cui autocertificare che appartengo a una categoria obbligata, ma non l'ho trovato».

Anche il personale, dice Beatrice Bua, infermiera in servizio a Montedoro, nei primi giorni ha dovuto «prendere un po' confidenza con la struttura. Facendo 1.100 somministrazioni al giorno, e con la possibilità di prenotarsi fino alla mezzanotte del giorno precedente, è normale ci siano stati dei momenti con più coda. Noi comunque stiamo lavorando al massimo delle nostre possibilità, anche perché ci sono molti colleghi che in queste settimane si sono ammalati». Una differenza, conclude Bua, si nota «quando facciamo solo richiami: le persone sanno già come funziona e che cosa le aspetta, ed è tutto più veloce. Chi invece si è deciso solo di recente e arriva per fare la prima dose, si ferma molto di più al triage e soprattutto nel colloquio con il medico». —

L'emergenza coronavirus

La minaccia di Omicron «Crescerà anche in Italia»

Brusaferro (Iss) e la nuova variante: «Il vaccino l'arma migliore». Speranza: «Restrizioni necessarie»

Niccolò Carratelli ROMA

Omicron crescerà. Non è una previsione, ma una certezza. Di fronte a una platea di infermieri, Silvio Brusaferro dice le cose come stanno: «L'impatto di questa variante aumenterà, come avviene negli altri Paesi e sicuramente noi non siamo impermeabili», dice il presidente dell'Istituto superiore di sanità, aggiungendo che «la risposta più forte che abbiamo a disposizione è quella di continuare il ciclo vaccinale con la terza dose e cominciare la prima per chi non l'ha ancora fatta».

Il vaccino come arma principale, dunque, ma non l'unica. Lo spiega il ministro della Salute, Roberto Speranza, intervenendo anche lui alla giornata conclusiva del congresso della Fnopi (Federazione nazionale degli ordini delle professioni infermieristiche): «La nostra priorità non può che essere continuare a impegnarci per mettere in sicurezza il Paese: la proro-

ga dello stato di emergenza, le misure restrittive sui viaggi internazionali vanno esattamente in questa direzione», ha detto. Con l'obiettivo di «evitare che i numeri del contagio e le ospedalizzazioni crescano in maniera troppo significativa». Al momento, ha precisato Brusaferro, siamo di fronte a una «crescita controllata, ma pur sempre una crescita: stiamo superando i 200 casi per centomila abitanti nei sette giorni».

Il presidente dell'Iss, sollecitato dal direttore de La Stampa, Massimo Giannini, nel dibattito sul palco del congresso Fnopi, smonta la preoccupazione sul rischio di un cospicuo «sommerso» di casi di variante Omicron in Italia: «Il sequenziamento dei campioni positivi selezionati è solo uno strumento - ha spiegato - ora abbiamo introdotto anche la "flash survey" su un campione rappresentativo, che mostra una circolazione limitata. La ripeteremo nei prossimi giorni, per avere un dato im-



Silvio Brusaferro, 61 anni, al convegno Fnopi a Roma

mediato di come sta evolvendo la situazione». Secondo il sottosegretario alla Salute, Pierpaolo Sileri, dovremmo invece «fare investimenti per raddoppiare o triplicare la nostra capacità di sequenziamento dei positivi». In Europa abbiamo superato i 3mila casi

e anche in Italia ne sono stati segnalati di nuovi: altri tre nel Lazio, il primo in Abruzzo (un 52enne della provincia di Chieti), saliamo sopra quota 30 a livello nazionale.

Uno studio dell'università di Hong Kong, seppur con dati ancora preliminari, confer-

ma la straordinaria capacità della nuova variante di diffondersi: è 70 volte più veloce della Delta nel moltiplicarsi nei bronchi umani, ma meno «efficiente» nei polmoni e questo spiegherebbe la minore gravità della malattia che è stata riscontrata finora.

Intanto, da Moderna fanno sapere di avere evidenze sul fatto che una dose (ridotta) di richiamo del vaccino aumenti in modo significativo la risposta immunitaria contro Omicron. Mentre il direttore dell'Organizzazione mondiale della sanità, Tedros Ghebreyesus, punta il dito contro «l'inefficienza vaccinale», che è alla base della comparsa delle varianti: «Finché persiste questa disparità tra i Paesi, maggiori sono le opportunità che il virus ha di diffondersi e mutare in modi che nessuno può prevedere o prevenire». In ogni caso, per studiare Omicron serve altro tempo, «il quadro è difficile da tratteggiare, perché siamo ancora nella battaglia», ha concluso Brusafer-

ro. Per vincerla, abbiamo bisogno di «risorse e riforme per il nostro Servizio sanitario nazionale, che è stato capace di somministrare più di 103 milioni di dosi di vaccino in meno di 12 mesi», ha ricordato il ministro Speranza.

In questa macchina da guerra, un ruolo fondamentale lo giocano proprio gli infermieri: «Siete la professione del futuro, perché andate verso la prossimità - ha detto Speranza - Tutti i nuovi modelli che stiamo disegnando (assistenza domiciliare, case della comunità, ospedali di comunità) mettono al centro la figura dell'infermiere». Figura, però, meno presente di quanto servirebbe. La SDA Bocconi, nel rapporto «Oasi 2021» ha evidenziato la necessità di oltre 101mila infermieri in più per l'assistenza territoriale. Secondo la Fnopi, ne mancano circa 63mila e il rapporto tra infermieri e numero di pazienti assistiti, che i parametri medi nazionali e internazionali fissano in 1 ogni 6, si assesta da anni a una media di un infermiere per 9, 5 pazienti, con punte in alcune Regioni fino a 17-18 pazienti per infermiere. «La carenza è adesso e non possiamo aspettare 4-5 anni necessari alla formazione - ha avvertito Barbara Mangiacavalli, presidente Fnopi - Per questo auspichiamo il superamento definitivo del vincolo di esclusività, perché questo permetterebbe di utilizzare la risorsa professionale oggi esistente anche in maniera più flessibile». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

All'aeroporto di Malpensa tra i viaggiatori in arrivo: non tutti sono in regola con le norme

I beffati dalla stretta tra disagi tamponi e le mini-quarantene

IL REPORTAGE

Francesco Moscatelli

«Sono vaccinato ed ero tranquillo. Non vedo mia madre da quattro anni e ci sarei rimasto davvero molto male se mi avessero bloccato - scuote la testa Enzo Iacuniello, appena sbarcato a Malpensa da Valencia, dove lavora come meccanico tecnico industriale - Per fortuna mia sorella mi ha avvertito delle nuove regole e sono corso a farmi un tampone». L'ordinanza last minute firmata martedì sera dal ministro della Salute ed entrata in vigore dopo la mezzanotte di ieri non ha sorpreso solo Bruxelles. Il giro di vite - che impone a tutti i viaggiatori in arrivo in Italia dagli altri Paesi europei di mostrare insieme al Green Pass e al Plf (acronimo di Passenger locator form, l'autodichiarazione con i dati di viaggio) anche un tampone negativo - ha stravolto in poche ore i piani di passeggeri e compagnie aeree. E non solo dei pochi viaggiatori non vaccinati che ora dovranno fare anche cinque



L'area dei tamponi rapidi allo scalo di Malpensa

giorni di quarantena. Una doccia fredda che ha creato parecchi disagi: c'è chi è rimasto a terra, chi ha dovuto comprare un nuovo biglietto e correre a farsi un antigenico (che vale 24 ore, ma si può fare anche il molecolare che resta valido 48 ore) e chi se l'è cavata con una levataccia.

I controlli vengono fatti prima di imbarcarsi, ma anche negli scali d'arrivo dove Pola-

ria e gli uffici di sanità aerea del ministero da ieri mattina effettuano verifiche a campione. Nella prima giornata a Malpensa è stato trovato un solo viaggiatore «fuorilegge». «C'è stata una svista al momento dei controlli da parte del vettore e un signore ha viaggiato nonostante non avesse ancora l'esito del tampone - chiariscono dalla polizia - L'abbiamo invitato a fa-

re un test qui in aeroporto ed è risultato negativo».

A uscire dalle porte scorrevoli dell'area arrivi Schengen sono soprattutto i primi italiani residenti all'estero che rientrano per le vacanze di Natale. Un flusso che nei prossimi giorni aumenterà in modo esponenziale. «Il nostro aereo da Berlino era quasi vuoto perché molti passeggeri non avevano compilato il Plf o non ave-

vano il tampone - racconta Mauro Pusceddu, pizzaiolo di 28 anni, che sta tornando a Cagliari con la famiglia - Per fortuna in Germania ogni giorno è possibile fare un tampone gratuitamente e così ci siamo salvati uscendo di casa un paio d'ore prima». È andata peggio a Carlo Bursi, di Sassuolo, che era a Porto per la sua azienda di pigmenti per ceramiche: «Lunedì ho fatto il tampone perché per entrare in Portogallo era già obbligatorio. Ieri ne ho fatto un altro solo per precauzione, come faccio sempre in questi casi, non sapendo nulla della nuova ordinanza. L'esito sarebbe dovuto arrivare nella notte ma il laboratorio ha fatto tardi e così, dopo aver perso il volo delle 7 per Bergamo, ho preso quello delle 11 per Milano».

Tra i beffati in corsa ci sono anche quattro studenti universitari di Crema. Le loro 24 ore di festa a Porto, con trasferimento diretto dalla discoteca Escada all'imbarco per Orio al Serio, si sono trasformate in una mini odissea. «Siamo andati per il mio compleanno - spiega Alessandro Berta - Il nostro test doveva valere 48 ore. Invece questa mattina con le nuove regole era già scaduto e il centro tamponi interno allo scalo era ancora chiuso. Morale: i nostri due amici in partenza per Malaga alla stessa ora ci hanno salutato, noi abbiamo dovuto prenotare un nuovo volo e adesso dobbiamo cercare una navetta che ci porti da Malpensa a Bergamo».

I disagi hanno investito anche le compagnie aeree, la cui

prima preoccupazione è stata quella di inviare un sms ai clienti per avvertirli delle novità. «La verifica del referto negativo del test anti Covid19 viene effettuato allo scalo d'origine così come il controllo del Green Pass obbligatorio sui nostri voli - confermano da Ita Airways - Particolare attenzione è posta sulla data di effettuazione e sulla tipologia di test». Anche Easyjet è corsa ai ripari: «A seguito delle nuove restrizioni introdotte dal Ministro della Salute, siamo consapevoli che alcuni passeggeri potrebbero non essere in grado di viaggiare o abbiano la necessità di modificare i loro voli - spiegano dalla compagnia londinese - Proprio per prevenire imprevisti come questo, abbiamo implementato una delle policy di prenotazioni più flessibili sul mercato, che consente ai passeggeri che desiderano cambiare i propri programmi di viaggio, di poterlo fare senza penali fino a due ore prima della partenza prevista».

Nell'hub tamponi dello scalo lombardo, intanto, gli infermieri della società che fa capo all'ex parlamentare leghista Marco Reguzzoni, si preparano al super lavoro natalizio. Che aumenterà in base al numero di Paesi che seguiranno l'esempio italiano. «Facciamo in media 700 tamponi al giorno - dice il responsabile Guido Cavelli - A ottobre abbiamo ridotto gli spazi ma, per come si stanno mettendo le cose, ora dovremo chiedere a Sea di allargarci di nuovo. Non è mai finita». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Regione

Dalla tutela del suolo ai dragaggi marittimi In arrivo 110 milioni destinati all'Ambiente

Posta inserita nella legge di stabilità. Altri 120 milioni di euro per rilanciare le Attività produttive. Oggi in aula il nodo sanità

Mattia Pertoldi

Un pacchetto da quasi 120 milioni di euro. È quello destinato alle Attività produttive all'interno della legge di Stabilità regionale. Legge che vedrà votare oggi in Aula l'articolo sulla sanità, quello che da sempre rappresenta il clou di una Finanziaria, se non altro per un budget da quasi 3 miliardi.

Ieri intanto sono state approvate le parti di Stabilità relative ad ambiente, energia e risorse agroalimentari. In quest'ultimo caso, ad esempio, è diventato definitivo il via libera all'iter che porterà all'istituzione di un Organi-

simo pagatore regionale per l'agricoltura del Friuli Venezia Giulia (Opr Fvg) in seno all'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale (Ersa Fvg) e al posto di Agea, ma una particolare attenzione è stata rivolta anche al territorio attraverso azioni e risorse supplementari a vantaggio di apicoltori, malghe, allevatori, proprietari di boschi, operatori di orti urbani e corsi d'acqua montani.

Semaforo verde, poi, per il leghista Alberto Budai nel suo auspicio di sostegno verso le imprese agricole nella realizzazione di iniziative finalizzate all'adeguamento alle moderne strategie di mar-

keting omnicanale (10 mila euro) e per Progetto Fvg che ottiene somme a vantaggio della Comunità di montagna del Gemonese per valutare l'utilizzo delle eccedenze alimentari da attività agronomiche non professionali a vantaggio di consumatori finali non acquirenti come strutture di assistenza e associazioni nonprofit.

Parlando di Ambiente, quindi, l'assessore Fabio Scoccimarro ha sottolineato come «i 110 milioni di euro destinati in Stabilità allo sviluppo sostenibile descrivono solo una parte delle iniziative e dei progetti ad ampio raggio e di lunga gittata legati

che sono stati avviati in questi anni e nel 2021 in particolare in Friuli Venezia Giulia e che saranno portati avanti nel 2022». Per quanto riguarda la manutenzione del territorio, quasi 10 milioni di euro vengono suddivisi tra servizio geologico e difesa del suolo. Sono poi quasi altrettanti i fondi per il supporto e implementazione della navigazione: 4 milioni 700 mila euro per la manutenzione ordinaria e riparazione delle infrastrutture portuali, un milione per le prestazioni professionali e specialistiche dedicate e 5 milioni per i dragaggi di approdi marittimi, lacuali e fluviali.

Sul fronte delle Attività produttive, inoltre, è previsto un forte impegno per il rilancio del distretto della Sedia. Nelle pieghe del Bilancio infatti, come richiesto dall'assessore Sergio Emidio Bini, viene stanziato (in un triennio) un tesoretto da 15 milioni di euro complessivi per avviare una partnership pubblico-privato su un territorio giudicato «strategico e determinante» per l'intera economica regionale. «Un primo stanziamento da 6 milioni 500 mila euro – spiega Bini – servirà per acquistare strutture tecnologicamente avanzate per la prototipazione rapida. Il resto invece verrà messo a disposizione per riqualificare i capannoni industriali».

LE FEDERAZIONE DEI MEDICI DI MEDICINA GENERALE

Atto aziendale di Asugi bocciato dalla Fimmg

TRIESTE

«Il taglio dei distretti peserà inevitabilmente sui cittadini». La Federazione italiana medici di medicina generale con il segretario provinciale di Trieste Francesco Franzin boccia la bozza dell'atto aziendale di Asugi, già criticata anche da alcuni sindacati e direttori di strutture.

Come noto a Trieste è previsto il dimezzamento dei distretti - da 4 a 2, in linea con l'Isontino, a fronte però di un numero doppio di residenti, e un identico taglio dei Centri di Salute mentale. «Al momento - precisa Franzin - nessuno ci ha presentato il documento ed è un peccato perché come medici di medicina generale rappresentiamo il territorio. Avrebbero potuto illustrarlo almeno alle sigle sindacali anche per spiegare la loro idea di come si andrà a intervenire. Da quello che ho letto, vedo che i distretti diventeranno solo due: praticamente uno andrà a coprire la città e l'altro la provincia di Trieste. Mi sembra una scelta in controtendenza rispet-

to alla necessità di valorizzare il territorio».

Il segretario della Fimmg evidenzia come «il distretto è oggi un punto di riferimento importante per i cittadini. Tramite la rete che è stata creata è possibile inviare i pazienti a fare delle visite specialistiche di riguardo. Da quello che è scritto nell'atto aziendale di Asugi al momento sono previste solo tre strutture - Pneumologia, Diabetologia e Cardiologia - collegate con ospedale, mi chiedo dove manderò un paziente che deve sottoporsi a una visita di un'altra specialità come ad esempio l'oculista o la dermatologia. Il documento di 52 pagine non entra nel dettaglio e questo non va bene».

«I distretti - conclude Franzin - sono nati con l'obiettivo di alleggerire l'attività dell'ospedale. A tutti i livelli si parla di risorse da destinare al territorio proprio per ridurre la pressione sulle strutture ospedaliere. L'atto di Asugi invece mi sembra vada in direzione opposta rendendo il territorio più scarno».

A.P.

ULTIMA SETTIMANA DI SUPER PROMO!

TERMINA DOMENICA 19 DICEMBRE



MATERASSI
SCONTO FINO AL **50% + 30%**



DIVANI
SCONTO DEL **15%**



LETTI SFODERABILI
SCONTO DEL **15%**
DIVERSI MODELLI ANCHE CON CONTENITORE

SCONTI di Natale



LETTI DEGENZA
CON DISPOSITIVO MEDICO
SCONTO DEL **35%**



ACCESSORI
SCONTO DEL **50% + 10%**



POLTRONE RELAX
CON ALZAPERSONA
SCONTO DEL **35%**

DOMENICA 19 APERTO CONSEGNA & MONTAGGIO GRATUITI • SOLO PRODOTTI ITALIANI

BIANCHERIA LETTO
SOLO A PRECENICCO
SCONTO **25%**

PRECENICCO
via MALIGNANI 2
tel. 0431.589767

BUTTRIO
via NAZIONALE 8/H
tel. 0432.674048

GEMONA DEL FRIULI
via TABOGA 297
LOC. CAMPAGNOLA
tel. 0432.981287

MONFALCONE
via I° MAGGIO 95
tel. 0481.722070

SAN DORLIGO DELLA VALLE
LOCALITÀ DOMIO 33
FRONTE SUPERMERCATO MAXI
tel. 040.826414

TRIESTE
via DELLE SETTEFONTANE 16
tel. 040.3408193



lineaflex
made in Italy

MATERASSI . LETTI . RETI . LETTI DEGENZA . DIVANI . POLTRONE RELAX
www.lineaflexmaterassi.com - SERVIZIO CLIENTI tel. 0431.589767

CIVIFORM: Chiudi gli occhi e sogna il tuo futuro

Ti aspettiamo a
Trieste/Opicina
via di Conconello, 16



SCUOLA APERTA

dicembre

18

gennaio

14

[9.00 – 13.00] [15.00 – 19.00]



← **Ingresso su prenotazione.**

Per le modalità di accesso & info
scansiona il QR Code
o chiamaci allo 040 9719811

CIVIFORM.IT

CIVIFORM
Imparare. Fare. Crescere.

I nodi del governo



Piazza del Popolo per lunghi momenti è stata divisa a metà: a sinistra del palco la Cgil, a destra le bandiere Uil



Pierpaolo Bombardieri e Maurizio Landini sul palco di Roma

Cgil e Uil, la sfida a Draghi

«Il Paese reale è con noi»

Landini e Bombardieri: questo è soltanto l'inizio, si cambi su fisco e pensioni
Ma è guerra sulle adesioni: l'85% per i sindacati. Gli industriali: si è fermato il 5%

Paolo Baroni ROMA

«Se non si fanno le cose che stiamo chiedendo, noi scio- periamo e torniamo in piazza perché non dobbiamo rispondere ad alcun governo – urla dal palco di Roma, Maurizio Landini –. Per noi questa non è la fine di un ciclo di manifestazioni, per noi è l'inizio perché non rinunciamo all'idea di una riforma delle pensioni, del fisco e della lotta alla precarietà. Ora ancora con più forza». Ieri Cgil e Uil hanno portato decine di migliaia di lavoratori a manifestare a Roma, Milano, Bari, Palermo e Cagliari in occasione dello sciopero generale di 8 ore indetto per contestare le misure economiche del governo. Piazze piene di bandiere rosse e di bandiere blu.

Manifestazioni «immotiva-

te» per Draghi ed i suoi ministri e che imbarazzano anche quel pezzo della maggioranza più vicina alle confederazioni. Molto duri poi i commenti del centrodestra. Uno su tutti quello di Matteo Salvini: «Siamo davanti a uno sciopero-farsa contro l'Italia e i lavoratori, la Cgil ci aiuti a ricostruire il Paese anziché bloccarlo».

«Uno sciopero politico? Sì – ammette il leader della Cgil –. Non abbiamo preoccupazione a dirlo, perché quando qualcuno come noi non scende in piazza per difendere interessi corporativi ma per cambiare il Paese sta facendo politica nel senso più vero e nobile del termine, come dovrebbero fare quelli che sono stati votati per fare politica».

«Sciopero sbagliato, dannoso», continua invece a ri-



MAURIZIO LANDINI
SEGRETARIO GENERALE
DELLA CGIL

È uno sciopero politico nel senso migliore del termine, non per interessi corporativi ma per cambiare il Paese

petere il leader della Cisl Luigi Sbarra, che a sua volta manifesterà domani a Roma rivendicando però i grandi miglioramenti alla manovra ottenuti grazie alla mobilitazione unitaria che con la giornata di ieri, però, ha subito una improvvisa interruzione. Non accadeva dal 2014, all'epoca dei Jobs act, che la Cisl si dissociasse così platealmente da Cgil e Uil. «Il dialogo sociale col governo non va interrotto – ha spiegato Sbarra a Porta a porta – perché il Paese ha bisogno di responsabilità, coesione sociale e partecipazione. E non di conflitto sterile e improduttivo».

«La politica è lontana dalle esigenze reali del Paese» hanno denunciato in sostanza ieri Cgil e Uil citando in particolare l'esempio degli 8 miliardi destinati dal governo alla

riforma del fisco che a loro giudizio sfiorerà appena i redditi più bassi. «Chiediamo alla politica e al governo di fare scelte diverse. Forse una prima battaglia l'abbiamo già vinta: abbiamo costretto questo paese ad interrogarsi su una narrazione di un paese che andava bene; il Pil cresce del 6% ma ha dimenticato evidentemente tutte queste persone che sono oggi in piazza, chi è rimasto indietro, chi sta male e ha bisogno di risposte concrete: lavoratori, disoccupati, precari e pensionati», ha avvertito il segretario generale della Uil Bombardieri.

E Landini a ruota: «In alcuni momenti la maggioranza che è così vasta ha preferito trovare una soluzione al suo interno piuttosto che discutere con le parti sociali e questo sta determinando una lontananza tra i bisogni del Paese reale». Per questo, «dovrebbero ringraziarci di aver riempito le piazze» ha aggiunto il segretario della Cgil, rivendicando al sindacato la capacità di intercettare tutto il disagio sociale che sta vivendo il Paese, cosa che la politica oggi non fa.

Quindi – dopo aver bacchettato il presidente di Confindustria («Bonomi è triste? I lavoratori lo sono per i licenziamenti») e criticato i giornali che ieri hanno pubblica-

to le tabelle del Mef sugli sconti Irpef («dite la verità, non fate le percentuali, guardate le buste paga») – Landini ha spiegato che lunedì i sindacati andranno da Draghi per discutere di pensioni «perché vogliamo una riforma vera della legge Fornero, ma non ci accontentiamo di qualche leggera modifica».

A fine giornata Cgil e Uil hanno tirato le somme ed in una nota congiunta hanno segnalato le «alte le percentuali di adesione allo sciopero» con «una media dell'85% in molte realtà e alcuni settori»: «mediamente alte» le adesioni su tutto il territorio nazionale nei trasporti, con una percentuale superiore al 60% e «forte» anche la risposta dei metalmeccanici (80%), dell'agroindustria e della gomma plastica (85%), e dell'edilizia.

Secondo Confindustria, invece, la media complessiva sarebbe rimasta «ben al di sotto del 5%» ed i dati arrivati dai principali grandi gruppi industriali confermano questa indicazione: sotto il 10% sia Stellantis che Fincantieri e Leonardo, poco sopra il 7% il Gruppo Fs mentre alle Poste le adesioni si sono fermate all'1, 5%. Tutti numeri che in un modo o nell'altro dovrebbero far riflettere. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VETRINA
IMMOBILIARE
PROFESSIONALE

by Di Casa in Casa
Soluzioni Immobiliari



Piazza Goldoni, 4 - TRIESTE
www.vipgoldoni.com
info@vipgoldoni.com

Per Natale vuoi farti un regalo? Vendi la tua casa bene e presto. Chiamaci!

Buone feste!
Tel. +39.040.2608384 • Cell. +39.371.3451050

Lo scontro politico

MANOVRE SUL QUIRINALE

«Vertice per il Colle tra Natale e fine anno»
Salvini chiama i leaderIl segretario della Lega a Palermo per il processo Open Arms
Nei partiti cresce l'attesa per conoscere i piani del premier

Francesco Olivo

INVIATO A PALERMO

Il calendario delle udienze ha costretto Matteo Salvini a lasciare per due giorni Roma e l'organizzazione di quel tavolo che il leader della Lega vuole mettere in piedi. Oggi il segretario del Carroccio affronta una nuova udienza del processo Open Arms, sfileranno i testimoni dell'accusa e la questione non è da prendere sotto gamba. Prima di riunirsi con la sua legale, Giulia Bongiorno, Salvini dice la sua sul Quirinale: «Non saremo mai tutti d'accordo, ma almeno condividiamo il metodo. Che esca un presidente eletto alle prime

tre votazioni è difficile, ma bisogna provarci, vediamo tra Natale e Capodanno». Per il tavolo, lontano da occhi indiscreti, si potrebbe allestire a palazzo Alliata di Pietragliata, la splendida dimora nel centro di Palermo che ospita il convegno sul Made in Italy organizzato dall'eurodeputata leghista Annalisa Tardino, «se la principessa Allaita ci invita...», scherza Salvini, ma è ovvio che finché Mario Draghi non scioglierà la riserva, vedersi potrebbe essere inutile. Nella Lega, come negli altri partiti d'altronde, c'è molta attesa per la conferenza stampa di fine anno, nella quale il premier forse potrà dare qualche indicazione sulle sue scelte.

Quale sarebbe la conseguenza di un trasloco al Colle di Draghi? Salvini, uscendo dal convegno, evita di rispondere alla domanda, ma è ovvio che il Carroccio sta mandando segnali al premier: manca un mese, ci dica cosa vuol fare. Giorgia Meloni, dopo il successo trasversale di Atreju, starebbe prendendo contatti con gli altri partiti, compreso il Pd.

C'è poi la questione Berlusconi, gli alleati lo appoggiano, ma sono scettici (eufemismo) sulle possibilità di riuscita dell'operazione. Così, nella Lega ha destato una certa impressione la determinazione, per non dire insistenza, con la quale il coordinatore Antonio Tajani ha difeso la



Il leader della Lega Matteo Salvini

candidatura (non ufficiale) del Cavaliere: «Con lui al Quirinale e Draghi a palazzo Chigi l'Italia sarebbe più forte», dice a Diritto e rovescio, attaccando Letta che aveva posto una sorta di veto e mandando un messaggio a Giorgia Meloni che chiede di eleggere un patriota: «Io uno lo conosco, Silvio Berlusconi». Sul tema Salvini è molto più vago: «In Italia ci sono sessanta milioni di patrioti. Non sto lì a guarda-

re l'aggettivo». Guido Crosetto, fondatore di Fratelli d'Italia, rivela a Forrest, su Radio 1, le paure del centrodestra: «Vista la sua determinazione, la non elezione di Berlusconi significherebbe l'esplosione della coalizione». Un pericolo, quello delle mine, che vuole evitare anche Giuseppe Conte: «Sul Quirinale non escludo un voto sul web, che per noi è identitario». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DRAGHI COMPETENTE

L'Economist incorona l'Italia «Paese dell'anno»

L'Economist incorona l'Italia «Paese dell'anno»: «è cambiata» con Draghi, «un premier competente e rispettato a livello internazionale» e non si può negare che «sia migliore di un anno fa». C'è «una maggioranza che ha sepolto le divergenze a sostegno di un programma di profonde riforme» in vista dei fondi del Recovery ed un'economia che si sta riprendendo meglio di quelle francesi e tedesche, scrive la rivista mettendo però in guardia sul «pericolo che questa insolita esplosione di governance possa subire un'inversione» se Draghi andasse al Quirinale, «un incarico più cerimoniale», lasciando il posto ad un premier «meno competente». «L'onore va all'Italia» scrive l'Economist - e non per i suoi calciatori che hanno vinto il trofeo più importante d'Europa, non per le sue pop star che hanno vinto la gara canora Eurovision, ma per la sua politica». L'Economist ricorda di aver spesso criticato i leader del nostro Paese, a partire da Silvio Berlusconi. —

Mattarella
Il commiato

Negli ultimi mesi un tour de force di appuntamenti per chiudere al meglio il settennato presidenziale

L'INCONTRO

Ugo Magri / ROMA

La parola «commiato» non è comparsa nel comunicato diffuso dopo la visita mattutina di Sergio Mattarella da Papa Francesco; e subito sono fiorite le interpretazioni sul perché e il percome la sala stampa vaticana ne avesse fatto a meno, nonostante la formula di rito fosse presente nel programma ufficiale del Quirinale. Vuoi vedere che il Santo Padre l'ha fatta espungere in quanto, sotto sotto, pure lui tifa per il «bis»? Ma a spegnere fantasie del genere, dissipando sul nascere ogni possibile equivoco sulle proprie intenzioni, ha provveduto lo stesso presidente della Repubblica davanti a una platea di ambasciatori stranieri ricevuti nel tardo pomeriggio per il tradizionale scambio di auguri.

«Oggi per me è anche l'occasione di un commiato», ha voluto rimarcare con un sorriso. Dunque nessun dubbio, zero tentennamenti: Mattarella è davvero ai saluti. Con una differenza, rispetto ai



Ieri il presidente Mattarella in Vaticano si è congedato dal Papa. Grande sintonia, tra sorrisi e scambio di doni

suoi predecessori. Stavolta il congedo coincide con un inedito tour de force.

Già, perché l'agenda presidenziale non è mai stata così traboccante di impegni. A quelli canonici che ricorrono a fine anno (incontro con il corpo diplomatico accreditato, con le alte cariche dello Stato lunedì prossimo, messaggio a reti televisive unificate la sera di San Silvestro) si sono sommati stavolta una quantità di altri appuntamenti grandi e piccoli che erano

stati rimandati per causa di forza maggiore (leggi Covid). Da quando le vaccinazioni hanno messo alle spalle i giorni bui del lockdown, Mattarella ha fatto di tutto per recuperare il tempo perduto. E adesso che manca un mese e mezzo alla scadenza del 2 febbraio, giorno ultimo del mandato, il ritmo delle visite, degli incontri, dei colloqui presidenziali si è fatto più intenso, quasi tambureggiante.

Anche qui c'è chi ha voluto

equivocare, scambiando questo attivismo per qualcosa di totalmente diverso, quasi sottintendesse un desiderio non confessato di riconferma sull'onda della standing ovation ricevuta alla «prima» della Scala; in realtà, spiega chi conosce Mattarella, la moltiplicazione degli sforzi in vista del traguardo segnala esattamente l'opposto, cioè il desiderio di concludere nel migliore dei modi, l'intenzione molto rispettabile di andarsene avendo completato

il lavoro. Aveva fatto promesse che, sia pure in extremis, si è intestardito a voler mantenere. Per esempio ai rettori di molte università: dopo l'estate ha inaugurato l'anno accademico di sei atenei (Pavia, Milano Bicocca, Foggia, Siena, Roma La Sapienza, da ultimo Enna), quando in passato di regola una cerimonia bastava per tutte. Per non deludere nessuno ha ricevuto una folla mai vista di delegazioni: enti pubblici e privati, rappresentanti delle auto-

mie, associazioni, centri studi, organismi sportivi, personalità le più varie (compreso il nuovo sindaco di Roma, Roberto Gualtieri, e separatamente la ex prima cittadina Virginia Raggi).

Al Quirinale è stato un susseguirsi di saluti senza rimpianti. Brindisi con gli altri presidenti non elettivi europei, due mesi fa nel salone delle Feste; con i Grandi del pianeta convenuti a Roma per il G20; con il presidente francese Emmanuel Macron. E poi di corsa a Madrid, in Algeria, a Berlino per salutare degnamente la Cancelliera Angela Merkel. Nell'ultimo mese Mattarella ha dispensato premi al merito, firmato sette provvedimenti di grazia (con Matteo Salvini che, insaziabile, gliene sollecita un ottavo); inviato 21 messaggi per altrettanti eventi; pronunciato ben 12 discorsi per ribadire a uno a uno tutti i concetti cardine del settennato. Ieri, con i rappresentanti diplomatici ha insistito sul multilateralismo, sui doveri di solidarietà verso gli immigrati, sul ruolo dell'Europa in un mondo sempre più globalizzato. Ha voluto denunciare le «drammatiche differenze nella distribuzione dei vaccini» che tagliano fuori l'Africa. Ha rivendicato «politiche ambientali eque e sostenibili» per fronteggiare i cambiamenti climatici. Ha lanciato un allarme contro «gli algoritmi che decidono le nostre vite».

Dai primi di gennaio niente più uscite pubbliche, per non interferire con la scelta del successore. Calerà il silenzio. Mattarella e i collaboratori si prepareranno al trasloco. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Bescanuova con il porto sullo sfondo com'era prima dei lavori

Il restyling nella località sull'isola di Veglia

Nuovi posti barca nel porto turistico creato a Bescanuova

IL PROGETTO

Andrea Marsanich / FIUME

È una tra le principali destinazioni turistiche nel Quarnero e dintorni (la nascita dell'industria ricettiva locale risale al 1904) ed entro la fine del 2023 potrà vantare un porticciolo nuovo, grazie anche e soprattutto al sostegno dell'Unione europea.

La località di Bescanuova (Baška in croato), sull'isola di Veglia, è interessata in questi mesi dall'opera di ristruttu-

razione della sua area portuale che si snoderà in due fasi. La prima, che si concluderà nei prossimi giorni, contempla il prolungamento del molo principale di Bescanuova di poco meno di 51 metri, mentre la seconda - a cui sarà dato il via nelle prime settimane del 2022 - vedrà il cosiddetto molo secondario venire allungato di ben 105 metri. Le due strutture, non appena completate, garantiranno all'abitato isolano migliori condizioni per approdo e partenza di traghetti e altre imbarcazioni che mantengono servizi di linea. Inoltre verrà

assicurato un consistente numero di ormeggi per la popolazione locale e per i diportisti stranieri.

Il progetto di migliona ha un costo preciso: si tratta di 41 milioni e 200 mila kune, pari a 5 milioni e mezzo di euro. Anche in questo caso le autorità comunali, regionali e statali potranno avvalersi di mezzi a fondo perduto, erogati dall'Unione europea tramite il Programma operativo Concorrenza e coesione 2014-2020. Da Bruxelles arriveranno in tutto 39 milioni e 700 mila kune, sui 5 milioni e 300 mila euro, mentre il resto sarà attinto dalle casse dell'Autorità portuale di Veglia.

Il progetto di ristrutturazione del porticciolo di Bescanuova è nato grazie agli sforzi e all'impegno del sindaco di questo comune vegliota, l'indipendente Toni Juranić. «Quando è stato firmato il contratto di ricostruzione del nostro porto - ha detto il sindaco - si è trattato del giorno più bello della mia vita. Il progetto sarà di straordinaria importanza per la popolazione locale e per i vacanzieri, che avranno a disposizione una zona portuale moderna e funzionale. Vi sarà un netto miglioramento, e durante tutto l'anno, delle condizioni di lavoro per traghetti, catamarani e battelli turistici. Gli ultimi giorni di dicembre 2023, quando il progetto verrà portato a compimento, costituiranno un momento storico per Bescanuova, da lungo tempo votata al turismo». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un'aula didattica dell'asilo Rin Tin Tin di Pola

Dibattito a Pola. Critiche dall'Unione Italiana

Sezioni italiane e non accorpate all'asilo Tremul boccia l'idea

IL CASO

Valmer Cusma / POLA

Il presidente dell'Unione Italiana (UI) Maurizio Tremul ha prontamente reagito con un comunicato stampa all'ipotesi dell'accorpamento di sezioni non italiane all'Istituzione prescolare italiana Rin tin tin di Pola. Ipotesi lo ricordiamo, che qualcuno al Palazzo municipale ha avanzato visto che i due esistenti asili croati in città sono arrivati al limite della capienza

(500 bambini ciascuno) per cui la legge non consente ulteriori iscrizioni. La soluzione migliore sarebbe la fondazione di un terzo asilo croato, il che però comporta determinati costi.

E dato che al Rin tin tin gli iscritti sono 180, ci sarebbero margini per ulteriori iscrizioni. Chiusa questa doverosa parentesi fatta per capire meglio i termini della vicenda, ritorniamo al comunicato di Tremul. «Il nostro sistema scolastico, quello che noi chiamiamo verticale scolastica in lingua Italiana, è tra i più estesi e meglio orga-

nizzati». «Abbiamo sempre voluto - precisa - che le Istituzioni scolastiche e prescolari italiane siano autonome, indipendenti, con la piena soggettività giuridica, al fine di svolgere al meglio la loro funzione. I principali atti internazionali ed europei in materia di tutela dei diritti delle Minoranze nazionali e linguistiche prevedono chiaramente il dovere degli Stati sovrani di assicurare alle Comunità minoritarie l'istruzione nella propria madrelingua».

«I sistemi giuridico-costituzionali croato e sloveno - conclude Tremul - stabiliscono con chiarezza che gli appartenenti alle Comunità Nazionali hanno, anche, il diritto ad avere Asili, Scuole Elementari e Medie Superiori nella propria madrelingua».

Alle ragioni per le quali dire no all'accorpamento, Tremul ricorda anche quella degli investimenti che l'Unione Italiana fa in favore delle Scuole e degli Asili con i fondi della Nazione Madre. Sulla stessa linea, il presidente della Giunta esecutiva dell'UI Marin Corva. «In più occasioni - afferma - si è dimostrato che l'accorpamento può compromettere l'intero percorso didattico formativo dei ragazzi che frequentano le istituzioni prescolari e scolastiche italiane, per cui invitiamo l'Amministrazione municipale a trovare una soluzione al problema che non comprometta l'autonomia della Rin tin tin». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA







NUOVO NISSAN QASHQAI

L'evoluzione del Crossover.

Nuovo Design • Nuove tecnologie avanzate • Nuove motorizzazioni Mild Hybrid

Da € 269/mese*

Anticipo € 6.122 o eventuale permuta • TAN 4,99% TAEG 5,97% • 36 rate. Con finanziamento Intelligent Buy e permuta o rottamazione. Valori ciclo combinato WLTP Nuovo Nissan Qashqai: consumi da 7,1 a 6,3 l/100 km, emissioni CO₂ da 160 a 142 g/km

*NUOVO QASHQAI N-STYLE Mild Hybrid 140CV a €29.650 IVA incl. (€28.450 con fin. I-Buy) prezzo chiavi in mano (IPT e contributo PFU). Listino €33.000 (IPT escl.) meno €3.350 IVA incl. (€4.550 IVA incl. con fin. I-Buy) di contributo Nissan e rete Nissan che partecipa all'iniziativa, a fronte di permuta o rottamazione di un veicolo di proprietà del cliente da almeno 6 mesi alla data del contratto del nuovo e a fronte dell'adesione al fin. I-BUY. Es. di fin. anticipo €6.122, importo totale del credito €24.543,38 (con fin. veicolo €22.328 e, in caso di adesione, Fin. Protetto €1.016,37 e Pack Service a €1.199 con 3 anni di F&I). Spese istruttoria pratica €300 + imposta di bollo €61,36 (addebitata prima rata), interessi €3.290,62, Valore Futuro Garantito €18.150 (Rata Finale) per massimo di 30.000 km massimo (km eccedenti €0,10/km se si restituisce il veicolo). Importo totale dovuto €27.834 in 36 rate da €269 oltre rata finale. TAN 4,99% (tasso fisso), TAEG 5,97%, spese di incasso mensili €3, invio rendiconto periodico (una volta l'anno) €1,20 (online gratuito) + oltre imposta di bollo €2. Salvo approvazione Nissan Finanziaria. Fascicolo precontrattuale/assicurativo presso la rete Nissan e su www.nissanfinanziaria.it. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Offerta valida fino al 31/12/2021.

TI ASPETTIAMO DA

AUTONORD FIORETTO

MUGGIA (TS) Strada delle Saline 2 - Tel. 040 281212 - REANA DEL ROJALE (UD) Via Nazionale 29 - Tel. 0432 284286

RIVENDITORI
AUTORIZZATI:

LA MAGGIORE - GORIZIA
Tel. 0481 519329

LA MAGGIORE - MONFALCONE
Tel. 0481 722035

DETROIT MOTORS - AQUILEIA
Tel. 0431 919500



DOPO IL DIETROFRONT DEL PRESIDENTE VUCIC

Stop alla miniera, vittoria dei “no litio” serbi

Dopo le proteste ambientaliste cassato dal Comune di Loznica il progetto dell'impianto estrattivo del colosso Rio Tinto

Stefano Giantin / BELGRADO

Una vittoria dietro l'altra, l'ultima assai più importante delle precedenti, conquistate da piccoli Davide che si battono impavidi contro un potente ma non invincibile Golia. Si può sintetizzare così l'andamento della “guerra” del litio in Serbia, da mesi combattuta con manifestazioni e proteste da migliaia di persone che si oppongono alla realizzazione di una mega-miniera nell'area di Loznica da parte del colosso anglo-australiano Rio Tinto. Un vero gigante minerario, fortemente sostenuto dalle autorità di Belgrado, che incontrerà tuttavia nuove difficoltà – e serie – nei piani per l'attuazione del cosiddetto “Progetto Jadar”.

Lo conferma una decisione, arrivata ieri, del consiglio comunale di Loznica, nella cui municipalità dovrebbe sorgere il grande impianto estrattivo. Consiglio che, con procedura d'urgenza e 46 voti a favore e nessun contrario, ha dichiarato superato il «piano territoriale» che prevedeva appunto la realizzazione della miniera sul suo territorio. Si concretizzano così le promesse dello

stesso presidente serbo, Aleksandar Vucic, che nei giorni scorsi aveva anticipato che la città di Loznica avrebbe «annullato il piano» che prevedeva l'area destinata all'insediamento della miniera, aggiungendo inoltre che, in futuro, Belgrado «parlerà in maniera diversa con Rio Tinto e con tutti» gli altri colossi stranieri interessati a investire in Serbia. «Così la gente finalmente capirà che chi è al potere ascolta le persone», ha aggiunto il leader serbo.

«Se ci sarà una miniera dipenderà dalla gente» che vive nella Serbia occidentale e «dallo studio di impatto ambientale», ha messo di recente le mani avanti la stessa premier serba, Ana Brnabic. Di sicuro, pressato dalle proteste e dai blocchi stradali organizzati per tre weekend consecutivi in Serbia, l'esecutivo e lo stesso Vucic hanno dovuto incassare tre colpi pesantissimi, anche d'immagine. Prima hanno dovuto piegarsi alle pressioni della piazza su due controverse leggi, quella sul referendum e quella sulle espropriazioni, lette dagli “indignados” come grimaldelli per spinare la strada a Rio Tinto. Ieri, infine, la vitto-

ria più importante, quella relativa al piano della città di Loznica, che porterà sicuramente a uno stop temporaneo - forse di lunga durata - ai progetti relativi alla miniera di “oro bianco”, quel litio sempre più essenziale per le batterie di auto elettriche e le apparecchiature elettroniche di tutti i tipi, fra i metalli più ricercati in tutto il globo. Per estrarlo e lavorarlo, tuttavia, è necessario mettere in conto un pesante impatto ambientale, denunciato da anni da attivisti ed ecologisti in Serbia, che hanno negli ultimi mesi dissotterrato l'ascia di guerra quando hanno compreso che il progetto Jadar stava accelerando.

Ora, di fatto in standby, co-



Una strada di Belgrado bloccata dai manifestanti Foto AP

me si comporteranno i “no-litio” serbi? Forse non ci saranno nuovi blocchi stradali, che hanno paralizzato il Paese, ma la guerra continua, fanno sapere da Ekoloski Ustanak, movimento in prima linea contro il progetto Jadar e, con alta probabilità, destinato a correre alle elezioni del 2022. L'obiettivo ultimo, ha confermato ieri un suo rappresentante, rimane questo: spingere il governo di Belgrado a cancellare tutti gli accordi presi con Rio Tinto. E sui social già si diffondono gli appelli per la prossima protesta, sabato a Belgrado, davanti al palazzo del Governo. «Non ci fermiamo, finché non caceremo Rio Tinto dalla Serbia», l'ammonimento. —

IN KOSOVO E SERBIA

E il freddo manda in tilt le centrali a carbone

BELGRADO

Centrali che si spengono, lasciando al freddo e al buio migliaia e migliaia di persone, per i rigori della stagione, problemi tecnici, mala gestione. E governi costretti a prosciugare le casse pubbliche per importare, a carissimo prezzo, energia dall'estero, mettendo a nudo tutte le debolezze di sistemi energetici obsoleti e altamente inquinanti. È il preoccupante scenario osservato in questi giorni tra Serbia e Kosovo, alle prese con gravi problemi nelle forniture energetiche. Particolarmente delicata è proprio la situazione in Kosovo, dove la Kek, l'equivalente locale dell'Enel, è stata costretta mercoledì a spegnere entrambe le unità di produzione della cosiddetta “Kosovo B”, la maggior centrale elettrica alimentata a lignite del Paese.

La lignite è il combustibile più usato in Kosovo, utilizzato per il 90% della produzione energetica, in linea con gli altri Stati della regione. A far andare in tilt la vecchia centrale, costruita ai tempi della Jugoslavia, non meglio precisati «problemi tecnici» a una delle caldaie dell'impianto, hanno spiegato laconicamente le autorità. Certi invece gli effetti deleteri sulla popolazione, con interruzioni alle forniture di energia elettrica in tutto il Paese e pure al teleriscaldamento della vicina capitale,

Pristina.

Altra conseguenza negativa, un salasso per la finanza pubblica. Il Kosovo è stato infatti costretto a importare energia dall'estero, subendo anche le conseguenze dell'aumento globale dei prezzi. Un esborso pari a 250 euro per megawatt/ora, contro i 60 che bastavano un anno fa. Ora «il Kosovo dipende dalle importazioni per tenere le luci accese», ha ammesso il premier Kurti. Nel frattempo, le autorità hanno lanciato appelli ai cittadini a ridurre i consumi.

Sorte condivisa con la vicina Serbia che ha sofferto di problemi simili, dovuti alle forti nevicate, al gelo e all'uso di carbone “bagnato” e di cattiva qualità. Neve che, nei giorni scorsi, ha messo in ginocchio la produzione elettrica nelle centrali Tent A e Tent B, le più importanti del Paese, danneggiate dall'utilizzo di lignite di bassa qualità, un problema che ha provocato anche forti polemiche politiche. Anche qui a pagare sono stati i cittadini. Martedì erano ancora 140 mila gli utenti senza luce, 2 mila i trasformatori fuori uso per la neve, mentre in seguito la situazione è migliorata. A caro prezzo. La Serbia infatti è costretta a importare quasi un quarto dell'energia per mantenere il sistema stabile. Spendendo circa 25 milioni di euro in soli tre giorni. —

ST.G.

A NATALE REGALA LE GUIDE DI REPUBBLICA.



ITINERARI, PERSONAGGI E SUGGERIMENTI DI UN PAESE TUTTO DA SCOPRIRE.

Nella nostra ricca offerta di Guide, visionabile completamente sul nostro sito ilmioabbonamento.it, trovate tutto quello che vi serve per scoprire luoghi sempre nuovi. I migliori ristoranti, agriturismi, dimore di charme, le spa, le botteghe del gusto, i produttori di vino e olio e tanti itinerari culturali e naturalistici.



IN LIBRERIA, SU AMAZON, IBS

IN OFFERTA SU ILMIOABBONAMENTO.IT

Inquadra il qr code per accedere direttamente all'offerta.

la Repubblica
LE GUIDE
AI SAPORI E AI PIACERISegui su [f](https://www.facebook.com/leguiderepubblica) [leguiderepubblica](https://www.facebook.com/leguiderepubblica)

Tradito dalle montagne di casa muore il fratello della Compagnoni

Jacopo, guida alpina, travolto da una valanga in Valfurva. Il dolore della campionessa olimpica

Daniela Cotto / TORINO

Tragedia per la famiglia dell'olimpionica Deborah Compagnoni: il fratello Jacopo, 40 anni, sposato e padre di due bambine, è stato travolto e ucciso da una valanga con un fronte di un centinaio di metri. Con un amico stava scendendo con gli sci d'alpinismo dal canale Nord del Monte Sobretta, a 2850 metri di quota a Valfurva, quando è avvenuto il distacco. L'amico, illeso, che era con lui l'ha soccorso, ha chiamato il 112, e Jacopo è stato trasportato con l'elisoccorso all'ospedale di Sondalo dove è arrivato in codice rosso ma non c'è stato nulla da fare. Tradito dalla montagna di casa, quella di fronte a Santa Caterina. Tanto che è stato il padre Giorgio, che ha sentito e visto l'elicottero, ad avvisare Deborah.

Jacopo era la luce della famiglia, il piccolo di casa Compagnoni, solare, aperto e sempre disponibile. Cresciuto seguendo le or-



Jacopo Compagnoni con la sorella Deborah

me della sorella famosa - l'unica italiana a vincere tre ori alle Olimpiadi - ha scelto poi la sua strada, quella dell'amore per la montagna al punto da farlo diventare un lavoro. Era guida alpina

del gruppo di Livigno, e maestro di sci. Oltre a Jacopo, la campionessa - 51 anni compiuti lo scorso 4 giugno - ha un altro fratello, Yuri, suo allenatore in Coppa del mondo.



Jacopo Compagnoni, guida alpina, aveva 40 anni

«Deborah Compagnoni è sconvolta, sta malissimo, come si può immaginare, per suo fratello - dice l'amica e storica manager Giulia Mancini -. Lei è sempre stata legatissima a Jacopo, il fratello più piccolo e adora le due bambine». Un dolore indescrivibile. Aggiunge la Mancini: «Jacopo era una guida alpina. Si sa che la montagna dà e la montagna toglie, ma non ci aspettavamo una cosa così terri-

bile. Quest'estate aveva accompagnato me, il mio staff e Federica Brignone (azzurra di sci) sul ghiacciaio dei "Forni" sopra Santa Caterina dove avevamo scattato fotografie interessanti per il nostro progetto ambientalista. Aveva organizzato tutto lui. Federica è sotto choc». Per Jacopo la passione della montagna era totalizzante. Una passione comune che ha cementato il rapporto tra fra-

telli e quelle lunghe camminate e la fatica condivisa come quando erano ragazzini sono immortalate nelle fotografie di cui la Compagnoni va fiera. L'amico di una vita, Robert Antonioli, azzurro della Nazionale di sci alpinismo e cresciuto con lui a Santa Caterina, è distrutto. «Abbiamo fatto tanti giri insieme, ho imparato qualcosa anche da lui. Jacopo? Una persona solare, sugli sci era nel suo mondo. Mi sembra ancora strano che sia successo, con tutta l'esperienza che aveva. Ma la montagna è così». La notizia è arrivata ieri a metà pomeriggio, uno choc per il mondo della neve. I Compagnoni sono notissimi, oltre che per le imprese dell'ex campionessa di sci, per essere proprietaria dell'albergo Baita Fiorita di Valfurva.

La federazione sport invernali, con il presidente Flavio Roda, ha espresso la vicinanza alla campionessa e alla famiglia. In serata è arrivata la nota dell'ex marito Alessandro Benetton, legatissimo all'ex cognato. «Sono profondamente sconvolto e addolorato. Jacopo non è stato per me solo e in più di qualche occasione un compagno di gite molto prudente, competente e attento ma anche un ragazzo che ho visto crescere e farsi uomo, con la sua professionalità. Conoscendo questa sua meticolosa prudenza non posso che pensare ad una tragica fatalità». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le tue finestre con il
Superbonus del 110%
di sconto

**-50% con
la cessione
del credito**

DESIGN & SICUREZZA

Siete pronti per il futuro?



AUTOMAZIONE



DOMOTICA



MASSIMA EFFICIENZA ENERGETICA

**CENTRAL
SERRAMENTI**

Central Serramenti
Via Ressel, 5 - San Dorligo della Valle (TS)
Tel. +39 040 8323321
info@centralserramenti.it

ECONOMIA

GLI SCENARI

Nella battaglia sul Leone il mercato sta a guardare

Il titolo di Generali non performa a Piazza Affari, nonostante il Piano Donnet. È ipotizzabile che l'avanzata dei pattisti proseguirà. Ruolo "ago" per Edizione

Roberta Paolini / TRIESTE

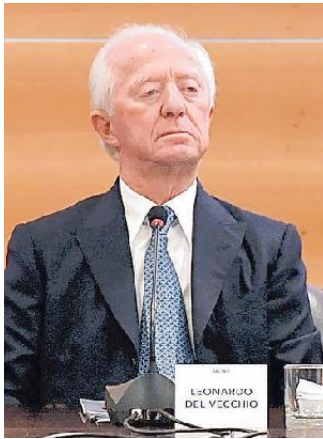
A che punto sia la disfida su Generali è questione che si può leggere innanzitutto nelle parole che Philippe Donnet, group ceo del Leone, ha consegnato all'intervista rilasciata al Sole 24 Ore: «Nella democrazia societaria l'assemblea è sovrana, come è sovrano il consiglio di amministrazione. Il volere della maggioranza va rispettato». Ed è a quella maggioranza che il top manager sta parlando. Promettendo una remunerazione pari ad un tasso in crescita tra il 6-8 per cento dell'utile per azione e con un piano dividendi fino a 5,6 miliardi, più alto rispetto ai 4,5 miliardi del precedente. Un piano che ha un fondamento industriale e si compone tecnicamente sia di un aumento della capacità di generare reddito grazie al "giro" del portafoglio vita verso prodotti a minor assorbimento di capitale, alla maggiore efficienza data dalla digitalizzazione (1,1 miliardi di euro di investimenti), alla crescita del ramo danni senza ridurre il rendimento ai vertici del mercato del combined ratio. Tutto ciò produrrà 8,5 miliardi di cassa la cui maggior parte finirà a remunerare i soci. Di fronte a questa ipotesi il mercato ha reagito con freddezza, facendo fare al titolo, nel giorno della presentazione del piano, peggio del mercato e mantenendo questa freddezza anche il giorno successivo. Gli osservatori danno due piani di lettura: la prima, che segue il ragionamento dei pattisti e cioè che i mercati



Philippe Donnet



Alberto Nagel



Leonardo Del Vecchio



Alessandro Benetton

hanno dato il loro giudizio a Donnet (non bocciandolo tuttavia), la seconda lettura è che i fuochi d'artificio siano finiti e che sostanzialmente si pensa che la speculazione sia terminata. La grande sicurezza di Donnet nel commentare il suo piano (ed i suoi risultati) sembrano confermare questa lettura. Anche se, in tutto questo scenario, manca un tassello abbastanza determinante. Finora i pattisti non hanno svelato le proprie carte. Lo

schema di sviluppo alternativo al Leone, almeno stando alle dichiarazioni di questi mesi, potrebbe essere molto più aggressivo, passando per un aumento di capitale magari a sostegno di una grande operazione straordinaria. Non è chiaro al momento, all'inizio del 2022 probabilmente, l'idea industriale che hanno in mente i pattisti Caltagirone-Del Vecchio-Crt avrà dei contorni più nitidi. In previsione poi di arrivare

al vero banco di prova: l'assemblea di aprile dove andrà al rinnovo tutto il cda. Poco più di un terzo dell'assemblea fa capo ad investitori istituzionali, circa 34,96%, tra società del risparmio gestito (Vanguard e BlackRock, che sono i primi due operatori al mondo), fondi sovrani, casse di previdenza e fondi pensione. Tutti soggetti molto attenti alla remunerazione del capitale e che scelgono titoli finanziari come le compagnie di assicurazione proprio per la solidità nel tempo dei rendimenti cedolari. Una platea affine anche all'azionista Mediobanca (12,82% del capitale e 17,2% di diritti di voto). Un fronte che contando anche l'apporto di De Agostini può arrivare alla soglia del 18,7% dei diritti di voto.

I pattisti, dal canto loro, hanno a più riprese rivendicato un approccio industriale di lungo periodo, magari meno attento alle cedole e più alla promessa di una compagnia che loro vorrebbero più grande. Caltagirone, che nei giorni scorsi ha continuato a comprare, è ora al 7,84%, Leonardo Del Vecchio è al 6,3% e con Fondazione Crt i pattisti sono ora al 15,6%. In linea di principio questo fronte è in grado di comprare ancora e Caltagirone e Del Vecchio possono spingersi fino alla soglia del 10 per cento ciascuno senza dover passare per il nulla osta di Ivass. La famiglia Benetton con Edizione tiene il 3,9%, pare starà con i pattisti, e a conti fatti sarà un vero ago della bilancia. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PROGETTO VINCENTE

Al "Banchina estesa" del Porto di Trieste il Premio Logistico '21

TRIESTE

Il dinamismo del porto di Trieste e il sistema logistico integrato del Fvg hanno fatto centro, aggiudicandosi, con il progetto "Banchina estesa", il premio Logistico Anno 2021, assegnato ogni anno da Assologistica. A concorrere con il progetto vincitore è stata una cordata fondata sulla condivisione di competenze e formata da partner che rappresentano l'eccellenza nel settore: l'Autorità di Sistema Portuale del Mare Adriatico Orientale (Porti di Trieste e Monfalcone), Dfds, compagnia di spedizioni e logistica internazionale danese nonché operatore Ro-Ro leader nel mondo, Alpe Adria Global Intermodal Logistics, società di logistica basata a Trieste e Interporto di Cervignano. È stato Antonio Gurrieri, Ad di Alpe Adria Spa, a ritirare il riconoscimento presso l'Audito-



Zeno D'Agostino

rium Gio Ponti di Assolombarda, a Milano. Il concept del progetto, che punta sulla logistica integrata come punto di forza dell'intera regione Fvg si è sviluppato a partire dall'idea che il porto di Trieste può crescere non solo con le sue infrastrutture a mare, ma anche con le sue funzioni di integrazione logistica verso l'entroterra, essendo così in grado di generare un aumento di capacità del sistema nel suo complesso. —

ACQUISIZIONI

Rettagliata (Bluenergy) rileva divisione da Nelsa

UDINE

Bluenergy continua a crescere. Attraverso la controllata Rettagliata Tech ha annunciato l'acquisizione del ramo d'azienda di Nelsa relativo all'erogazione dei servizi energetici. L'operazione prevede il passaggio di 1.350 impianti che saranno conferiti in gestione a Rettagliata Tech con l'assorbimento dei 43 dipendenti Nelsa della divisione Energy, in forza nelle

sedi di Garbagnate Milanesa, Como e Bardello (VA). I ricavi trasferiti ammontano a 16 milioni di euro, un importante raddoppio per Rettagliata Tech, che ha chiuso l'anno fiscale 2020/2021 con un fatturato di 13,55 milioni, + 30% e punta ai 30 milioni nell'esercizio in corso. A seguito dell'operazione, il polo dei servizi energetici di Bluenergy Group tocca un fatturato di circa 50 milioni di euro. —



È mancato all'affetto dei suoi cari

Ennio Norio
Azzurro d'Italia

lo annunciano le figlie, la compagna e parenti tutti. Lo saluteremo lunedì 20 alle ore 10.00 presso la Cappella di via Costalunga.

Trieste, 17 dicembre 2021

Ciao Papà
Sei stato padre ma anche il più grande amico. Ci manchi MAURO e CRISTINA

Salvatore Vindigni
02/04/1941 - 17/12/2020

Trieste, 17 dicembre 2021

Etta Potocco

Con DINO intercedi dal Cielo.

Trieste, 17 dicembre 2021

LA RICHIESTA DI NECROLOGIE
PUÒ ESSERE EFFETTUATA:
CONTATTANDO
IL NUMERO VERDE
800-700800
ATTRAVERSO
LO SPORTELLO WEB
sportelloweb.manzoniadvertising.it

TRIESTE
ONORANZE TRASPORTI FUNEBRI
NUMERO VERDE GRATUITO
800 991 777 h 24
365 giorni
www.triesteonoranzefunebri.it

MOVIMENTO NAVI A TRIESTE

IN ARRIVO

SAINT GEORGE	DA MALTA A RADA	ore 6.00
ARTEMIS SEAWAYS	DA PATRASSO A ORM. 32	ore 7.30
BORIN 2	DA MONFALCONE A EX VETROBEL	ore 8.00
NORDROSE	DA CEYHANA A RADA	ore 9.00
EVERSALUTE	DA CAPODISTRIA A RADA	ore 18.00

IN PARTENZA

GALLIPOLI SEAWAYS	DA ORM. 31 BIS PER PATRASSO	ore 0.30
SAFFET BEY	DA ORM. 47 PER CESME	ore 0.30
WONDER ARCTURIUS	DA RADA PER MALTA	ore 6.00
K-STREAM	DA MOLO VII PER VENEZIA	ore 12.00
BF PHILIPP	DA RADA PER RAVENNA	ore 12.00
BORIN 2	DA EX VETROBEL PER MONFALCONE	ore 16.00
ARTEMIS SEAWAYS 2	DA ORM. 32 PER ISTANBUL	ore 21.00
ULUSOY 5	DA PLT RAMP A PER CESME	ore 23.00

MOVIMENTI

BF PHILIPP	DA RADA PER MOLO VII	ore 6.00
------------	----------------------	----------

Struttura Territoriale Veneto e Friuli Venezia Giulia

ESITO DI GARA

Anas S.p.A. informa che è stata aggiudicata la procedura di gara TS003-21 "SS. 14 RACC, SS14, SS 55, SS 58, SS 202 DIR, SS 202 e N.S.A. 55 BIS, N.S.A. 55 servizi di manutenzione ordinaria delle opere in verde sulle S.S. e N.S.A. del Centro 1° - Nucleo A - Annualità 2021-2024." CIG: 87874755C5. Importo complessivo: € 360.000,00 (di cui € 15.000,00, per oneri per la sicurezza). Il testo integrale dell'esito, pubblicato sulla GURI n. 145 del 17/12/2021, è disponibile sul sito <http://www.stradeanas.it>.

IL RESPONSABILE AREA AMMINISTRATIVA GESTIONALE
Myriam Menna

www.stradeanas.it l'Italia si fa strada

IL TITOLO IN CALO, GLI ANALISTI AVVISANO: OMBRE SUL 2022

Allarme conti, Tim giù in Borsa Pressing francese contro il Cda

MILANO

Tim tiene in Piazza Affari dopo il terzo «profit warning» in pochi mesi, soprattutto grazie al paracadute offerto dalla possibile Opa di Kkr il titolo cede lo 0,93 per cento. Ma sulla partita i tempi appaiono ancora lunghi, con il Cda del gruppo Tlc delle prossime ore che molto difficilmente potrebbe aprire i conti della società alle analisi del fondo statunitense. Quella «due diligence» indispensabile per passare dall'attuale manifestazione di interesse a qualcosa di più concreto. Per ora Kkr non mostra segni di insofferenza e sa che do-

vrà giocare il match con molta pazienza, dote che servirà anche al maggior azionista di Tim, i francesi di Vivendi che, se dovessero uscire, lo vogliono fare con la minusvalenza meno dolorosa possibile. Ma per ora guardano soprattutto alla governance del gruppo, cercando di mettere un po' di pressione per fare entrare in Cda il neo direttore generale Pietro Labriola. Secondo l'agenzia internazionale Reuters, che cita due fonti, se Gubitosi – il quale starebbe trattando su manleva e buonuscita – non si dimettesse, gli uomini di Bolloré potrebbero addirittura chiedere una assemblea



L'ad di Tim Luigi Gubitosi

straordinaria per cambiare il board. All'ordine del giorno ci sono molti punti, soprattutto passaggi amministrativi. Ma è prevista anche un'analisi più approfondita della prima proposta americana.

Negli ultimi due giorni e fino a poche ore prima della riu-

nione si riuniscono tutti i comitati interni interessati (rischi, nomine e anche quello ad hoc sull'ipotesi di Opa con il presidente Rossi), ma per ora deliberare in materia non sembrano concretizzarsi.

Gli analisti si aspettano però che le difficoltà interne possano influire anche sulle valutazioni inerenti l'offerta. «La revisione è molto pesante, da verificare quanto mitigabile sul 2022-23 con una revisione del contratto Dazn, anche se il comunicato segnala un peggioramento anche nei ricavi fissi» commenta Equita. «Con questi numeri ci sembra difficile per il Cda non considerare con grande attenzione l'offerta», aggiunge la sim milanese. Intanto, sul piano industriale, la rete mobile di Tim raggiunge, per prima in Europa, una connessione in grado di superare stabilmente la velocità di 5 Gigabit al secondo in downlink su rete live 5G, con picchi di oltre 5.2 Gigabit al secondo. —

IL CLOSING PREVISTO PER LA SECONDA METÀ DEL 2022

Exor e Covéa, accordo firmato PartnerRe ceduta per 9 miliardi

Exor ha siglato con il gruppo francese Covéa l'accordo definitivo per la cessione di PartnerRe, per un corrispettivo in contanti pari e circa 9 miliardi di dollari (7,8 miliardi di euro). L'intesa sulla società di riassicurazione globale posseduta da Exor è stato raggiunto in seguito alla conclusione della consultazione obbligatoria con i comitati aziendali. Entro la metà del 2022 la compagnia transalpina pagherà la somma stabilita, che si basa su un valore consolidato del patrimonio netto di 7 miliardi di dollari, al perfezionamento dell'operazione.

Secondo una nota di

Exor, «l'operazione con Covéa contribuirà a rafforzare lo sviluppo di PartnerRe in quanto grande azienda nel suo settore, grazie a un significativo incremento in termini di dimensione e di solidità patrimoniale che deriverà dall'appartenenza a un gruppo finanziario più grande, e al valore che rappresenta per i clienti». Una volta conclusa l'operazione, Exor e Covéa continueranno la loro cooperazione in ambito riassicurativo, attraverso l'acquisto da parte di Exor di partecipazioni di Covea in veicoli speciali di riassicurazione gestiti da PartnerRe per circa 725 milioni di dollari. —

IL MERCATO AZIONARIO DEL 16-12-2021

Azioni	Prezzo Chiusura	Var% Prez c	Min. Anno	Max. Anno	Var% Anno	CapitAl (Min€)
A						
Altair In	7,9	0,64	4,57	8,78	64,24	209,8
Acza	18,22	0,55	16,12	21,3	6,24	3880,2
Acm-Agam	2,37	-0,42	2,25	2,66	3,95	467,7
Adidas ag	254,45	0,78	247,8	334,7	-14,56	53235,1
Adv Micro Devices	123,36	2,2	58,94	141	65,67	116794,7
Aedes	0,1775	0,28	0,1415	0,411	-54,42	46,7
Aeffe	2,66	-1,12	1,02	2,945	140,94	265,8
Aegan	4,189	4,66	3,204	4,557	29,36	662,7
Aeroporto Marconi Bo	8,92	-0,45	7,66	11,4	5,19	322,2
Agreas	44,66	1,54	38,93	53,74	6,05	105495,5
Ahold Del	30,155	-0,05	21,5	30,95	28,59	3594,1
Air France Klm	3,706	-1,33	3,669	5,638	-28,04	1586,5
Air Liquide	154,88	0,35	124,5	155,74	14,56	53509,1
Airbus	102,64	2,58	83,27	117,88	12,24	79307,7
Alerion	28,05	-	11,15	29,3	164,62	152,1
Algowatt	0,357	0,28	0,311	0,428	4,39	15,8
Alkerm	20,9	3,47	6,5	22	195,2	118,8
Allianz	205,9	1,43	183,9	222,55	2,95	9345,8
Alphabet c A	2576,5	1,8	1407,2	2647	81,29	767812,7
Alphabet Classe C	2,602	1,68	1416,2	2670,5	82,8	909344,8
Amazon	3013,5	2,2	2436	3316	12,03	1452121,8
Ambientheris	1,25	7,76	0,684	1,25	82,22	115,9
Amgen	198,04	4,08	175	217	6,37	144504,8
Amplifon	43,2	-1,14	30,04	46,54	26,91	9780
Anhueser-Busch	52,5	1,69	47,015	65,5	-9,42	84432,7
Anima Holding	4,399	1,31	3,636	4,746	13,32	1621,6
Antares V	11,55	-1,7	9,48	13,25	22,87	798,2
Apple	154,68	0,64	98,95	157,82	40,72	798957,5
Aquafil	7,67	0,66	4,2	8,48	58,14	326,5
Ariston Holding	9,93	-3,22	9,93	10,4	-0	1035,4
Ascopiave	3,435	-1,01	3,385	4,08	-5,5	805,2
ASML Holding	678	-0,44	402,95	771,8	69,67	293800,1
Atlantia	17165	0,64	13,105	17,445	16,65	14174,6
Autogrill	5,78	-0,34	3,7045	7,578	19,46	2225,5
Autos Meridionali	26,1	0,38	18,1	30,1	36,65	114,2
Avio	11,42	-0,7	10,8	14,98	0,71	301
Axa	25,815	1,45	18,35	25,85	31,12	53931,6
Azimut	24,1	1,43	17,36	26,86	35,62	3452,4
A2a	1,709	-2,58	1,305	1,949	31,01	5354,1

B						
B Carige	0,7439	-2,38	0,6041	1,31	-50,41	561,9
B Carige Rsp	50,500	-	-0	-0	-0	1
B Desio e Brianza	3,08	-0,65	2,35	3,6	19,38	413,8
B Ifis	15,99	0,13	8,3	17,19	74,28	860,4
B Intermobiliare	0,0345	-1,71	0,0343	0,048	-20,32	56,8
B M Paschi Siena	0,926	0,67	0,807	1,38	-11,22	928,2
B P di Sondrio	3,658	-1,35	2,02	4,194	66,27	1658,5
B Profilo	0,214	1,18	0,2015	0,2545	0,94	145,1
B Sistema	2,07	-	1,628	2,425	22,05	186,5
Banca Generali	38,74	-0,15	25,54	43,2	42,22	4526,8
Banco Bpm	2,581	-1,9	1,781	3,04	42,75	3910,7
Banco Santander	2,778	4,16	2,4355	3,499	11,21	44826,2
Basf	60,45	2,01	57,87	73,39	-6,21	55803,1
Basicnet	5,45	-0,73	3,94	5,49	31,01	332,4
Bastogi	0,738	-1,07	0,726	0,9	-7,52	91,2
Bayer	46,84	1,85	44,21	57,2	-4,39	35801,8
BB Biotech	73,15	1,11	67,8	86	6,79	4052,5
BBVA	5,15	-	3,76	6,293	25,03	94339,6
BBC Speakers	13,35	0,38	9,6	14,35	28,89	146,9
Bca Finnat	0,265	0,76	0,202	0,3	17,26	96,2
Bca Mediolum	8,502	0,21	6,545	9,862	19,75	6309,4
Be	2,765	-0,18	1,352	2,9	89,38	373
Beghelli	0,371	0,82	0,301	0,43	23,26	74,2
Beiersdorf AG	91,1	-	82,18	107,1	-3,09	22957,2
B.F.	3,49	0,29	3,41	4	-5,68	609,6
BFI Bank	6,85	2,24	4,47	8,9	38,66	1269,4
Bialetti Industrie	0,27	-	0,12	0,4	101,49	41,8
Biancamano	0,182	-	0,178	0,21	1,11	6,2
Blesse	22,58	3,48	19,02	33,56	19,92	618,5
Bloera	0,11	-	0,098	0,29	-60,43	3,3
Bmw	89,79	1,57	68,46	95,7	-24,05	54053,1
Bnp Paribas	57,26	1,63	39,99	61,33	32,21	52226,6
Borgosesia	0,6	0,33	0,54	0,866	-9,77	28,6
Bper Banca	1,779	-4,25	1,462	2,126	19,8	2514,2
Brembo	12,45	0,57	10,08	12,45	15,28	4157,3
Briesci	0,0908	0,89	0,0658	0,105	29,71	71,5
Brunello Cucinelli	56,9	-0,87	33,04	63,45	59,38	3869,2
Buzzi Unicem	18,675	-0,66	16,51	23,94	-0,56	3597,3

C						
Cairo Communication	1,82	0,11	1,142	2,14	43,99	244,6
Caleffi	1,46	2,1	0,685	1,61	108,57	22,8
Calitgione	4,2	0,48	2,96	4,63	39,53	504,5
Calligrafe Editore	1,13	-0,44	0,85	1,235	21,51	141,3
Campani	12,86	-0,31	8,678	13,485	37,89	14938,2
Carel Industries	26,1	-0,95	15,16	27,3	36,08	2610
Carrefour	15,34	0,62	14,07	17,505	7,42	10813,2
Cattolica Ass	5,635	1,62	3,85	7,2	22,87	1286,7
Celularina	4,23	-0,24	4,09	4,86	-14,02	92,5
Cembre	30	-1,32	18,95	30,4	59,15	510
Cementir Holding	8,1	-0,12	6,66	9,74	21,8	1288,9
Centrale del Latte d'Italia	3,48	-0,57	2,98	3,58	39,2	48,7

Azioni	Prezzo Chiusura	Var% Prez c	Min. Anno	Max. Anno	Var% Anno	CapitAl (Min€)
Cerved Group	10,2	-0,2	6,685	10,5	36,91	1991,8
Cnl	0,0046	-	-0	-0	-0	6,8
Dia	0,07	-4,89	0,07	0,116	-19,35	6,5
Dir	0,4595	-1,5	0,4445	0,537	4,43	586,9
Class Editori	0,086	-0,23	0,0842	0,156	-18,1	14,8
Dnh Industrial	15,955	4,38	10,28	16,73	54,53	21769
Colma Res	7,3	-	6,26	7,5	11,28	263,6
Commerzbank	6,495	0,23	4,8095	7,141	22,36	8134,1
Conafi	0,794	-1,98	0,241	0,81	212,6	29,3
Continental AG	93,15	0,68	80,52	117,3706	-16,65	18630,6
Covivio	69,16	1,08	63,8	81,6	-9,48	6541,1
Credem	5,87	1,38	4,135	6,76	33,11	2003,5
Credit Agricole	12,316	0,95	8,378	13,508	17,58	27419,6
Csp International	0,428	-	0,404	0,506	4,14	14,2

D						
Daimler	71,45	0,41	46,6734	76,6333	50,89	68919,1
D'Amico	0,0916	0,77	0,0886	0,1154	0,66	113,7
Danielli & C	26,7	-0,74	14,48	29,75	65,67	1091,5
Danielli & C Rsp	17,06	-0,58	9,64	19	77,71	688,7
Danone	54,26	2,2	51,98	65,07	-0,04	27878,9
Datalytic	15,46	3,76	14,04	21,98	10,43	903,6
Dea Capital	1,344	0,3	1,0677	1,408	26,98	356,3
De Longhi	30,38	-0,07	25,58	39,96	17,84	4582,4
Deutsche Bank	11,092	2,36	8,415	12,538	-24,46	6332
Deutsche Borse AG	139,45	-	130,65	151,05	0,17	26913,9
Deutsche Lufthansa AG	5,72	-2,22	5,375	9,1101	-25,79	2666,4
Deutsche Post AG	54,01	1,09	39,94	61,25	31,92	65500,8
Deutsche Telekom	16,148	0,87	14,87	18,832	3,12	70426,6
Diasonit	178,15	-1,3	135	206,2	4,73	9967,2
Digital Bros	26,24	0,93	18,82	46,2	30,74	402,7
doValue	8,08	5,21	7,47	11	-16,27	446,4

E						
Edison Rsp	1,45	-1,02	1,025	1,485	43,56	158,9
Eems	0,1304	-1,85	0,0808	0,1654	43,61	5,7
El En	14,64	2,09	6,8875	17,9	120,58	1168,4
Elica	3,65	2,96	2,835	3,74	17,93	231,1
Emak	2,085	0,24	1,094	2,28	89,89	341,8
Enav	3,768	1,29	3,382	4,374	4,72	2041,3
Enel	6,648	-0,73	6,526	8,948	-19,67	67588,1
Enervit	3,76	2,17	3,3	4,1	11,9	66,9
Engie	13,048	1,15	11,122	13,8	2,86	28622,7
Eni	12,198	1,65	8,2	12,746	42,7	43981
EOh	11,742	2,18	8,316	11,742	30,18	23495,7
Epri	0,0205	-1,44	0,0157	0,0819	-72,45	7,8
Equita Group	3,78	1,34	2,43	3,93	55,56	189,8
Erg	28,36	-	22,9	31,4	21,2	4263,1
Esprimet	11,85	0,77	9,47	16,65	9,93	603,6
Essilorluxottica	185,3	1,9	118	193,8	43,48	40405,9
Euked	1,85	3,06	1,05	3,19	65,18	42,1
Eurotech	4,9	1,91	4,28	6,045	-4,95	174
Evonik Industries AG	28,08	-	26,58	30,73	3,24	13085,3
Exor	78,3	1,08	61,38	84,92	18,24	18870,3
Exprivia	2,15	0,47	0,746	2,59	168,75	111,6

Grandi Viaggi	0,964	0,21	0,93	1,41	
Iberdrola	9,75	0,16	8,69	12,49	-
Igit	3,78	0,53	3,39	4,65	
Il Sole 24 Ore	0,506	-0,78	0,4355	0,546	
Ilimity Bank	13,05	0,54	8,7	13,89	
Immsi	0,441	0,64	0,394	0,57	
Indel B	25,2	-2,33	22,4	28	

LE IDEE

IL PENSIERO MAGICO E LA GALASSIA NO VAX

PIERALDO ROVATTI

L'espressione la possiamo leggere in un documento ufficiale, il rapporto annuale del Censis, dove si dice alla lettera che ci troviamo di fronte a una "fuga fatale nel pensiero magico". Saranno magari una modestissima percentuale, staranno diminuendo grazie alle restrizioni e forse anche alle spinte della semplice persuasione, ma la piccola galassia no-vax esiste e fa parlare di sé. Ed è soprattutto ben percepibile, attorno a essa, una nebulosa di attinenze in cui molti stanno circolando, anche personaggi di spicco intellettuale che non ci saremmo aspettati di trovare lì. Al punto che è diventato quasi un bombardamento mediatico quotidiano di cui siamo ormai stanchi.

Certo, possiamo girarci dall'altra parte e provare a ignorare il fenomeno, non possiamo però esonerarci dall'interpretarlo, per tentare di capirne il senso meno superficiale e le motivazioni che lo sostengono. Intanto che cosa pensare dell'ipotesi che alimenta spesso questo "pensiero magico" (che crede che il Covid non esista così come si immagina che la terra sia piatta), e cioè l'ipotesi di un "complotto" di dimensioni mondiali? Da qui viene un'indicazione importante: saremmo esposti, attraverso le limitazioni previste per chi si ribella alle regole della cosiddetta "dittatura sanitaria", a un crescente "potere" di carattere totalitario, appunto quello che viene evocato attraverso il fantasma del

complotto. La minaccia di una società che starebbe così avviandosi verso una condizione di regime assolutistico, per esempio con l'utilizzo governativo degli stati emergenziali e di eccezionalità, rischia di dare un riempimento concreto e convincente al carattere di palese irrazionalità che fornisce il tratto "magico" al pensiero in questione. Se lo leggiamo come un modo mascherato di esercitare un potere dispotico, i conti tornano subito: si tratta solo di una vecchia conoscenza, di quel potere che assorbe ogni sapere e che diventa – come ci insegnava Michel Foucault – un governo delle vite di ciascuno di noi.

Anzi, rifugiarsi in un pensiero strampalato in apparenza (o almeno molto "strano") nasconderebbe l'evidenza di un bio-potere ormai galoppante che pretende di darci istruzioni in

ogni segmento della nostra vita quotidiana. Un Foucault ridotto a un dispositivo prêt-à-porter, buono per tutti gli usi, povera filosofia! Tuttavia, questo rimando disinvolto (ma non poco convincente) all'ideologia del potere totalizzante, se serve a politicizzare (fornendole una parvenza democratica) la misteriosa faccia del complotto, ci aiuta forse ad avvicinarci al pensiero "magico" ma non è in grado di farlo evaporare come una semplice bolla di aria. C'è dell'altro da tentare di capire o almeno di mettere in luce.

L'aspetto più appariscente, facilmente osservabile, è costituito da una sorta di santificazione dell'individualismo, al massimo di distanza – direi – da quanto ci vorrebbe insegnare la riflessione di Foucault. Il pensatore "magico" fa gruppo salvaguardando fino all'estremo il proprio egoismo privatistico: "Mi chie-

di se sono vaccinato? Ma questi sono fatti miei personali nei quali non puoi intrometterti!". Come se fosse una domanda invasiva, quasi offensiva, un intervento indebito nello spazio di libertà personale di colui al quale ci rivolgiamo.

Ma qual è l'aspetto meno appariscente, meno superficiale, di simile atteggiamento? Bisogna interrogarsi seriamente su questo punto se vogliamo trovare una sensatezza al pensiero "magico". Che sembrerebbe, a sua volta, un pensiero totalizzante, che non ammette in sé alcuna parzialità (e dunque nessun dubbio). Il pensiero "magico" può spiegarsi – propongo – solo come la negazione del pensiero critico, come tentativo di asserire un punto di vista dogmatico che non tollera di essere discusso, contraddetto o falsificato.

Non c'è discussione con chi pensa "magicamente", nessuna speranza di interagire con lui (o con lei) poiché al primo tentativo si ritira offeso in una specie di verità assoluta, come se avesse subito un'invasione indebita della propria libertà. È constatabile facilmente: la sua reazione ha l'aspetto di un rifiuto netto di prendere in considerazione altre ragioni diverse da quelle personali.

Come si fa a negare che siamo in presenza di una manifesta regressione culturale? Ma non si può neppure negare che questo sia un sintomo preoccupante di qualcosa che già ci appartiene, che potrebbe contagiare e trascinarci con sé. —

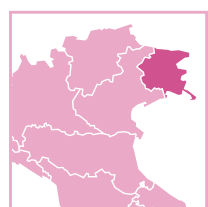


La deputata ex M5s Sara Cunial

Lignano
Sabbia d'oro

Dal cuore del Villaggio di Natale,
Lignano Sabbiadoro Ti augura Buone Feste
offrendoTi in anteprima un'immagine
del **Presepe di sabbia 2021**, in attesa del nostro
prossimo incontro. **Buon Natale da Lignano
Sabbiadoro!**

**Rimani aggiornato sulle attività del Villaggio
di Natale su lignanonataledamare.it**



io sono
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo.fvg.it



SCOPRI QUI
IL NATALE
AL MARE.

Foto: F. Gallina

TRIESTE

MANDARINA  DUCKBallarin®
PELLETERIECORSO ITALIA 14
TRIESTE

I progetti

LE CABINE

Capienza da dieci posti



La "scuderia" sarà composta da 94 cabine da 10 posti ciascuna. Poiché non si lasceranno salire più di 10 persone alla volta, a ogni passeggero sarà sempre garantito il posto a sedere e potrà conservarlo anche alle stazioni intermedie, senza cambiare cabina. Gli spazi interni sono pensati per essere accessibili alle persone in sedia a rotelle e per trasportare facilmente biciclette.

LE TEMPISTICHE

Dal Carso al mare in quindici minuti



Il tempo di percorrenza sarà di circa 15 minuti, dal Carso al centro di Trieste passando per il mare. La frequenza sarà di 20 secondi: con il moto continuo dei veicoli, il tempo di attesa alle stazioni sarà pressoché azzerato. La capacità massima di trasporto è di 1.800 persone all'ora per verso.

L'ESTENSIONE

Un collegamento da 4,2 chilometri



Il collegamento diretto Trieste-mare-Carso, garantito dalla cabinovia, sarà lungo 4,2 chilometri. In particolare la linea Opicina-Bovedo sarà di 1.821 metri, mentre la linea Bovedo-Porto vecchio-Trieste misurerà 2.430 metri. Le due stazioni motrici saranno Opicina e Bovedo, che movimenterà le tratte successive.

Gestione della cabinovia: Trieste Trasporti apre Tutti i numeri dell'opera

L'ad dell'azienda Semplice: «Siamo robusti tecnicamente e sul piano economico. Se il Comune lo vorrà, ci saremo». I dettagli su frequenza, velocità e passeggeri

Lilli Goriup

Trieste Trasporti dice sì alla cabinovia e si candida a gestirla. L'amministratore delegato dell'azienda, Aniello Semplice, ieri è intervenuto al Centro congressi di Porto vecchio, dove è andata in scena la seconda puntata del confronto sulla grande opera tra pubblico e amministrazione comunale. Tecnici ed esperti sono stati i protagonisti della fitta giornata, che anche stavolta ha registrato un buon afflusso di spettatori.

L'INTERVENTO DEL MANAGER

«Alcuni si sono chiesti chi gestirà la cabinovia», ha detto Semplice: «Trieste Trasporti è un soggetto da 800 dipendenti, 1.100 contando l'indotto, un giro d'affari da 100 milioni di euro l'anno, che tra stipendi e altro restituisce al territorio 60-70 milioni. Siamo robusti dal punto di vista tecnico ed economico-finanziario, avendo per il 40% alle spalle il colosso Deutsche Bahn. Abbiamo anche dimostrato la nostra credibilità ogni giorno sul campo, tramite capillarità e qualità del servizio».

Così ancora l'ad dell'azienda del trasporto pubblico locale: «Io credo nel confronto ma non è vero che uno vale uno, che tutti possono parlare di tutto, come fossimo in un'assem-

blea dell'antica Atene. A un certo punto bisogna stringere. Il percorso sarà lungo, cominceremo questo viaggio, noi ci saremo, se il Comune lo vorrà». Se per una candidatura ufficiale sembra troppo presto, dal momento che il progetto è alle fasi preliminari, l'interesse dell'azienda è senz'altro manifesto.

ALCUNI NUMERI

Subito dopo Semplice è intervenuto l'ingegner Andrea Cervia, direttore di esercizio impianti fissi e a fune Trieste Trasporti Spa. Ha fornito un dettagliato approfondimento tecnico sugli impianti a fune in ambito urbano. Dati alla mano, ha istituito un confronto tra cabinovia e tramvia di Opicina, volto a dimostrare che in sintesi le due infrastrutture non si «calpesteranno i piedi» a vicenda ma formeranno un sistema integrato, che aumenterà e diversificherà le modalità di spostamento offerte dal trasporto pubblico locale. Entrambe sono panoramiche e possono essere usate sia a fini turistici che di ordinaria quotidianità, ma con numeri e velocità diverse. La storica tramvia del 1902 è lunga 5,2 chilometri, ha tre vetture, una frequenza di 20 minuti e tempi di percorrenza di 30. Può trasportare 300 persone l'ora per verso. La cabinovia sarà invece un «collegamento innovativo». Avrà un percorso di



LA TAVOLA ROTONDA
NEL POMERIGGIO DI IERI AL CENTRO
CONGRESSI. FOTO LASORTE

Il 70 per cento degli iscritti all'Ordine degli architetti si è detto contrario alla soluzione: chiesto un confronto

Ingegneri disponibili al dibattito anche per approfondire i temi del bacino d'utenza e dei riflessi sul traffico urbano

4,2 chilometri e 94 cabine da 10 posti l'una. La frequenza sarà di 20 secondi, il tempo di percorrenza 15 minuti, per una capacità di 1.800 persone all'ora per verso. Cervia ha inoltre ricordato che i due ascensori che collegano il centro al colle di San Giusto sono di recente passati al trasporto pubblico. Analogamente la cabinovia porterà in dote alla città 10 ascensori e 10 scale mobili, anch'essi in servizio pubblico, sempre nell'ottica di un sistema integrato. Citata anche la creazione di «hub intermodali».

LA GIORNATA

Il contesto era quello della fitta scaletta degli interventi di giornata, moderati da Giulio Bernetti, direttore del Dipartimento Territorio, Economia, Ambiente e Mobilità del Comune. Poco dopo le 14.30 hanno esordito portando i saluti istituzionali gli assessori comunali Elisa Lodi (Lavori pubblici e Grandi opere) ed Everest Bertoli (Bilancio e Programmazione finanziaria). A seguire il contributo della presidente dell'Ordine degli architetti, Graziella Bloccari, e del presidente dell'Ordine degli ingegneri Giovanni Basilisco.

Nel panel successivo, si è quindi parlato di pianificazione della mobilità sostenibile: sono intervenuti Vittorio Torbanielli (segretario generale

NON FARTI COGLIERE IMPREPARATO!



NOLEGGIA PER TEMPO LA TUA ATTREZZATURA
EVITA LE CODE DELL'ULTIMO MOMENTO

ABBIGLIAMENTO, ATTREZZATURA ED ACCESSORI
PER LO SCI ALPINO E SCI ALPINISMO,
TREKKING INVERNALE, TRAIL RUNNING
ABBIGLIAMENTO e ATTREZZATURA PER ARRAMPICATA

Sistiana 41/d - Duino Aurisina - T. 0402916120



NOTIZIE IN BREVE

Pedone investito

Incidente, ieri verso le 17.30, in via Carducci. Un pedone è stato investito da uno scooter. Per lui frattura alla caviglia, per lo scooterista trauma facciale e contusioni.



Il cantiere di Roiano

Questa mattina, alle 11.30, il Comune farà il punto sul cantiere di Roiano, in via Montorsino. Presenti il sindaco Roberto Dipiazza e l'assessore Elisa Lodi.



L'Arpa cerca una sede

L'Agenzia regionale per la Protezione dell'ambiente rende noto d'aver avviato una ricerca di mercato per l'acquisto di un immobile a Trieste da destinare a sede.

I progetti

dell'Authority portuale), i già citati Semplice e Cervia per Tt, Giovanni Longo (professore di Pianificazione dei Trasporti all'Università di Trieste) e Roberto Camus (professore ordinario di Trasporti).

A metà pomeriggio, dopo una pausa, ulteriore *tranche* di interventi sul tema specifico della cabinovia: hanno preso la parola Fabio Lamanna (ingegnere e consulente del Comune), Gianandrea Gei (direttore di esercizio impianti a fune e docente di Trasporti Speciali) e Andrea Gobber (direttore di esercizio e progettista Studi Monplan Ingegneria). La serata si è conclusa con un dibattito caratterizzato dalle domande del pubblico.

INGEGNERI, ARCHITETTI E PUBBLICO

L'Ordine degli architetti ha lanciato un sondaggio tra i suoi iscritti, chiedendo se sono favorevoli alla cabinovia, quale tracciato dovrebbe avere se sì, e se invece in caso di contrarietà pensano che serva comunque un'alternativa. Il 5% dei partecipanti al questionario si è detto possibilista, il 25% favorevole e il 70% contrario. Tutte le argomentazioni sono articolate: gli architetti invitano Bernetti a essere loro ospite per un futuro confronto specialistico.

Tramite il presidente Basilio, gli ingegneri invece non si dicono contrari, ma disponibili a contribuire al dibattito, chiedendo di approfondire i temi del bacino di utenza dell'impianto, delle sue conseguenze sul traffico, delle alternative nei giorni di stop. Durante le domande del pubblico è poi emerso che è al vaglio l'ipotesi di una fermata intermedia all'altezza della Sissa. Un architetto ha fatto notare che la cabinovia di Londra ha 3.500 passeggeri al giorno: molti meno di quelli immaginati per la struttura triestina. Il confronto tra cittadini e Comune continuerà online, sul nuovo sito dedicato al progetto (cabinovia-metropolitana.comune.trieste.it), tramite cui è possibile inoltrare domande. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA BORA

Manutenzione nei 25 giorni di stop



È preventivato che, se c'è troppo vento, la cabinovia non parte. Si ipotizzano in totale 25 giorni di chiusura su 365, causa bora sopra gli 80 chilometri all'ora. Di questi, 20 sono giornate piene e 10 mezze giornate, per cui la somma in effetti è 25. La media è stata calcolata sui dati relativi alla bora degli ultimi 25 anni. I giorni di "stop" inoltre si potrebbero usare per fare manutenzione.

I COSTI

Come un biglietto dell'autobus



L'opera sarà interamente finanziata da 48 milioni di euro derivanti dai fondi per il Piano nazionale di ripresa e resilienza (Pnrr). E il biglietto costerà come quello dell'autobus. Edificazione a parte, una volta in funzione la cabinovia dovrebbe garantire una ventina di nuovi posti di lavoro in pianta stabile.

AL TRIESTE CONVENTION CENTER

Oggi la chiusura con mostra e tecnici



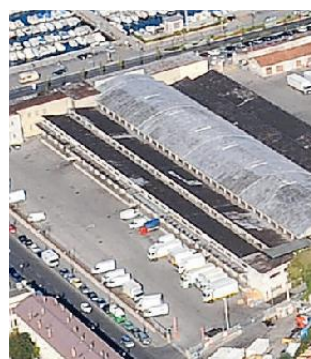
La tre giorni dedicata al progetto della cabinovia Carso-Porto vecchio-centro città, organizzata al Trieste convention center, si chiude oggi. Dalle 10 alle 18 sarà visitabile la mostra sul tema all'interno dell'auditorium, dalle 11 alle 13 e dalle 16 alle 18 i tecnici risponderanno sul progetto stesso, finanziato dal Pnrr.

IL FOCUS

Massimo Greco

L'altro giorno, prima di recarsi alla Marittima per un incontro sulle crociere, Roberto Dipiazza, insieme al direttore generale Lorenzutti e al direttore dei Lavori pubblici Bernetti, aveva visto Francesco Fracasso, l'imprenditore veneziano specializzato in "rigenerazioni urbane", alla ribalta triestina con Center Casa in corso Saba, Obi all'ex Dino Conti, Eurospar all'ex Madalena. Tema: trasferire il Mercato ortofrutticolo all'ex Manifattura tabacchi, onde liberare l'area di Campo Marzio e farne – in un primo tempo, precisa il sindaco – un parcheggio da 300-400 stalli, mediante i quali sollevare le Rive dal problema della sosta, soprattutto in considerazione del previsto raddoppio degli arrivi "cruise".

Fracasso, che sta facendo le ultime carte con Cassa depositi e prestiti per l'ex Manifattura, ha risposto positivamente all'avance comunale e ha addirittura fissato una data di massima per il trasloco di frutta & verdura sul Canale navigabile: entro la fine del 2022 gli operatori all'ingrosso triestini potranno affrontare una seconda vita commerciale, utilizzando parte dei 50.000 metri quadrati nei quali si estende



IL MERCATO ORTOFRUTTICOLO
L'AREA DI CAMPO MARZIO DESTINATA A CAMBIARE VOLTO. FOTO BRUNI

l'edificio, costruito tra fine anni '50 e inizio anni '60 su progetto dell'architetto Pierluigi Nervi, che disegnò fabbriche di sigarette anche a Bologna e a Firenze.

In realtà l'operazione, se le premesse saranno rispettate, sarà più complessa e ambiziosa. Lo spiegava lo stesso Fracasso sorseggiando un aperitivo al bar dei Duchi: «Stiamo riprendendo il filo della trattativa con Padova ma soprattutto abbiamo impostato il contatto con Italmercati, la rete che unisce le maggiori piazze alimentari nazionali, da Milano a Catania. Parliamo di 3,6 milioni di tonnellate di merce venduta all'anno». «Di questa rete fa parte – prosegue l'imprenditore veneziano – anche Verona». Il ragionamento è semplice: Padova e Verona sono interessate alla Croazia, soprattutto per l'approvvigionamento del settore turistico

istro-dalmato nella stagione estiva. Se i camion partisero da un hub ortofrutticolo triestino, invece che dall'entroterra veneto, vi sarebbe un vantaggio economico-logistico non indifferente. Per cui intanto si provveda con i grossisti triestini, poco più di una decina, probabilmente riallestiti nella parte centrale della struttura, poi si verificherà la tenuta progettuale dell'allargamento strategico ai veneti. Non è la prima volta che si parla di questa collaborazione: un paio di anni fa Dipiazza e l'allora assessore Giorgi andarono a Padova – un mercato da mezzo miliardo di euro all'anno – per sondare questa possibilità ma poi la cosa si arenò. L'imprenditore Andrea Monticolo ci aveva lavorato sopra con un'ipotesi di leasing in costruendo bocciata dal Comune.

Non è ancora finita, perché il vulcanico Fracasso ha preso contatto anche con gli operatori ittici di Chioggia, centro peschereccio tra i più importanti in Adriatico: sarebbe la terza fase della futuribile Manifattura tabacchi, nella quale frutta e verdura sarebbero integrate dal mare. Ultima ma non ultima: i mercati alimentari non saturerebbero la capienza della Manifattura. Perché non trasferirvi una bella porzione del magazzino comunale, oggi disperso in mille rivoli? Dipiazza sembra favorevolmente impressionato. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



AL GEMELLI

FARMACIA

LA VETRINA DI NATALE

Un mondo di cofanetti e confezioni esclusive
delle migliori marche per la cura della pelle

VIENI A TROVARCI O ACQUISTA DIRETTAMENTE DALLO SHOP ONLINE WWW.FARMACIAGEMELLITRIESTE.IT

A Trieste in Via d'Alviano 23 - ingresso interno ed esterno Le Torri d'Europa

IL PROVVEDIMENTO UFFICIALE IN VIGORE DA IERI

Franceschini firma il decreto: Polo soprintendente del Verdi

L'atto prevede che l'incarico duri intanto un anno e sia gratuito: era la condizione necessaria per superare l'impasse legata allo status di pensionato del candidato

Laura Tonerò

Da ieri, 16 gennaio, Giuliano Polo è ufficialmente il nuovo soprintendente del Teatro Verdi. Il decreto di nomina, anticipato al sindaco ieri mattina da una telefonata del ministro Dario Franceschini, è poi arrivato sulla scrivania dello stesso Roberto Dipiazza, nella sua veste di presidente della Fondazione Verdi, nel pomeriggio. Il sindaco, esprimendo soddisfazione per l'ufficialità della nomina e rimarcando la sua stima

per Polo, precisa che il decreto prevede che l'incarico di Polo «duri intanto un anno e che sia titolo gratuito». Polo per ora si limita a esprimere la sua «soddisfazione per l'incarico».

Classe '57, triestino, già professore d'orchestra alla Fondazione Verdi, dove ha ricoperto anche i ruoli prima di vicedirettore e poi di direttore degli Affari generali, il nuovo soprintendente spiega che per ora può solo che «prendere servizio e prendere coscienza dello stato dell'arte».

Nel valutare l'impatto devastante che la pandemia ha avuto sui teatri, ritiene che la riapertura delle sale teatrali con il Green pass sia stato «un grande passo avanti, con la possibilità di riavvicinarsi al pubblico. Uno degli impegni dei prossimi mesi sarà anche quello di contribuire a far comprendere quanto i teatri siano sicuri: le strette regole da seguire e il fatto che la presenza del pubblico non sia attiva riducono i rischi». La figura di Polo, che subentra a Stefano Pace, era sta-



Il soprintendente Giuliano Polo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ta scelta lo scorso settembre all'interno di una rosa di candidature pervenute alla Fondazione lirica. Ma per mesi la sua nomina era ostaggio dell'incompatibilità con il suo status di pensionato. Dipiazza, davanti all'ostacolo, non ha inteso fare marcia indietro, tentando una mediazione. Con la disponibilità del professionista a operare per il Verdi a titolo non oneroso, il caso si è risolto e il ministro ha potuto deliberare così la nomina. Polo, quindi, non percepirà alcuno stipendio.

Polo è stato docente al Tartini, ha fatto parte del Cda dell'associazione Teatro Pordenone ed è stato direttore prima del Personale e degli Affari generali e dei Rapporti istituzionali della Fondazione Accademia nazionale di Santa Cecilia. Vanta una consulenza all'Associazione Teatro Di Roma. Nel 2016 è stato nominato soprintendente della Fondazione Arena di Verona, e l'anno successivo ne è stato commissario straordinario. —

L'INCONTRO DI DOMANI

"Prima e dopo Aldo Moro"
Focus al Magazzino 26

C'è un prima e un dopo nella politica italiana, e si identifica nella parabola biografica di Aldo Moro. Di questa figura fondante della Prima Repubblica si parlerà domattina alle 11 al Magazzino 26, nella Sala Luttazzi, assieme al giornalista Enzo Cattaruzzi, autore del libro "Prima e dopo Aldo Moro", al vicepresidente regionale Riccardo Riccardi e all'assessore comunale alla Cultura Giorgio Rossi. Il volume di Cattaruzzi (Casa editrice L'Orto della Cultura, 2021) affronta la biografia del leader politico democristiano con piglio giornalistico, fornendo un'ampia quantità di fonti dirette, come le lettere scritte da Moro durante la prigionia in mano ai brigatisti. Il giornalista si sofferma anche sul rapporto di legame che il politico aveva instaurato con il Fvg, e come agì nel frangente del sisma del 1976. Alla luce della figura di Moro, del suo rapporto con la democrazia e la cultura cattolica, vengono letti anche i decenni successivi della politica italiana.

IL BANDO



Due volontarie regionali in una foto d'archivio

Servizio civile: 814 posti disponibili a livello regionale

A Trieste ne sono in "palio" ben 222. I giovani tra i 18 e i 28 anni possono presentare le loro candidature entro il 26 gennaio 2022

Micol Brusafarro

Mai così tanti posti per il servizio civile, in Fvg ne sono previsti ben 814: 183 a Gorizia, 125 a Pordenone, 222 a Trieste e 279 a Udine. Al via infatti il bando per i giovani

tra i 18 e i 28 anni, che dovranno presentare le relative domande entro le 14 del 26 gennaio 2022. Risultano a disposizione tanti progetti per poter realizzare un percorso di crescita in diversi settori. Le informazioni sono pubblicate su www.infoserviziocivile.it, dove sono presenti tutte le "istruzioni" necessarie per inoltrare le candidature.

Alberto Meli, coordinatore infoserviziocivile Fvg, rile-

va che l'aumento di volontari «accade un po' in tutta Italia, perché a livello governativo sono state assegnate più risorse, in parte anche attraverso il Pnrr, ma anche perché, finalmente, il servizio è riconosciuto trasversalmente come un'esperienza significativa per i giovani. Inoltre, nella nostra regione, gli enti si stanno professionalizzando sempre più, con progetti di grande qualità. E sono gli stessi ragazzi a raccontarlo, come emergerà dal report che presenteremo a gennaio».

Il servizio civile universale ha una durata flessibile tra gli otto e i 12 mesi e l'orario di attività è stabilito in relazione alla natura dell'iniziativa proposta, con un impegno settimanale non inferiore alle 25 ore oppure un "monte" di 1.145 ore nell'arco dei dodici mesi. Al volontario viene riconosciuto un assegno mensile di 444,30 euro, oltre a 80 ore di formazione, crediti formativi e un attestato di partecipazione.

Il bagaglio di competenze acquisite viene infine valutato nei concorsi pubblici con le stesse modalità e lo stesso valore del servizio prestato nella pubblica amministrazione e può valere come titolo di preferenza. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA MOZIONE URGENTE



La conferenza stampa congiunta delle opposizioni. Foto Lasorte

Opposizioni unite su Cattinara: «Si salvi la pineta»

Adesso Trieste, Pd, 5 Stelle e Punto Franco chiedono al Comune di intervenire con la Regione per rivedere l'accordo di programma

Lorenzo Degrassi

«Chiediamo al Comune di intervenire presso la Regione Fvg per la revisione dell'accordo di programma che prevede l'abbattimento della pineta di Cattinara». A ribadire

lo, ieri, le forze d'opposizione con una conferenza stampa congiunta dove è stata presentata una mozione unitaria sottoscritta da Adesso Trieste, Pd, Lista Punto Franco e Movimento 5 stelle, contro il previsto riordino della struttura ospedaliera di Cattinara.

«Secondo il piano delle opere — denuncia il consigliere di At, Riccardo Laterza —, a Cattinara dovrebbe essere trasferito il Burlo Garofolo.

Ciò comporterebbe una serie di interventi a cascata quali la realizzazione di nuovi parcheggi, per creare i quali si renderà necessario disboscare la piccola pineta di Cattinara. Si tratterebbe dell'ennesimo sfregio a un quartiere che ha già pagato a carissimo prezzo lo sviluppo della città, con la costruzione prima dell'ospedale e poi della superstrada».

La mozione urgente verrà sottoposta oggi alla riunione dei capigruppo. Presenti, assieme a Laterza, anche i consiglieri comunali Alessandra Richetti del M5s, Luca Salvati del Pd, la consigliera circoscrizionale di At Lucia Vazzoler e Paolo Radivo del Comitato spontaneo per la pineta di Cattinara. «L'assessore alla Sanità Riccardo Riccardi un mese fa aveva aperto ad alcune modifiche del progetto — queste le parole di Richetti — rispondendo a una specifica interrogazione del consigliere Andrea Usai. Vogliamo che questa promessa venga mantenuta». La mobilitazione per salvare la pineta di Cattinara è iniziata un anno e mezzo fa con una raccolta firme, prima cartacea e successivamente online, che aveva visto in pochi giorni più di duemila sottoscrizioni. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FLORIT

WWW.ARREDAMENTIFLORIT.IT

Via San Francesco, 24 Trieste
Tel. 040 635879 - info@arredamentiflorit.it
Arredamenti Florit

The top image shows a roasted pig's head on a spit, likely for a traditional dish. The bottom image shows a plate of spaghetti topped with a tomato-based sauce, meat, and cheese, garnished with fresh basil.

**Auguri
di Buone Feste
a tutti i nostri
clienti!!!**

Via Karl Ludwig Von Bruck, 12/A - 34143 Trieste
Tel. 040 307260 • ppaolo.pavan@gmail.com
www.trattoriaallatorre.it



Apparecchiare la tavola



Giorgia Fantin Borghi, table designer, esperta della storia della tavola e organizzatrice di grandi eventi. Da Milano racconta le tendenze e lo stile di questo Natale in tavola. A sinistra una tavola curata nei minimi dettagli secondo le indicazioni dell'esperta

Fra tradizione e novità La bellezza degli accessori dorati con le candele colorate e il profumo dei fiori o dell'abete

MARTINA DELPICCOLO

Nella ritualità e nell'atmosfera sognante delle feste natalizie si inseriscono mode e tendenze del presen-

te. Giorgia Fantin Borghi, table designer, esperta della storia della tavola e organizzatrice di grandi eventi, ci svela da Milano lo stile di questo Natale in tavola. «Due i filoni. Uno nel solco della tradizione di chi non si discosta dai colori rosso e verde per una tavola che sa di

famiglia – spiega Fantin Borghi –. L'altro invece segue gli orientamenti che di anno in anno stanno ripercorrendo i fasti di una volta rendendoli contemporanei».

L'esperta individua tre tendenze per il Natale 2021. Innanzitutto, lo scintillio dell'oro: «Fortissimo uso di accessori dorati per il loro luccichio, speciale e caldo. L'oro s'illumina bene per effetto delle candele, ma anche delle luci della casa o grazie alla luce naturale del giorno. Conferisce impor-

tanza e dona un aspetto speciale che è ciò che cerchiamo per la tavola di Natale. Non necessariamente lucido, anzi l'oro opaco è molto di moda perché è un lusso più rilassato».

La seconda tendenza, già avviata l'anno scorso, vede in tavola candele colorate: «Non più quelle tradizionali, naturali, bianche o rosse per Natale o quelle dorate dall'effetto agghiacciante. Per il 2021 candele colorate tono su tono, in armonia e in sintonia con l'allestimento della tavola».

Ed ecco la tavola di Giorgia Fantin Borghi: «Quest'anno ho scelto colori profondi per le tovaglie. Ad esempio, un verde scuro, su cui disporre candele verdi ma di tonalità diversa, su un candelabro d'ottone. Quindi non è necessario cercare lo stesso colore della tovaglia ma è preferibile giocare con una palette tono su tono che regala sempre grande eleganza».

Terza tendenza, le nappe che un tempo si trovavano appese alle chiavi dei comò delle nonne: «Le nappine, che ormai spopolano negli eventi alla moda, diventano lega-tovaglioli per Natale. Regalano una sensazione di tradizione e artigianalità, aspetti immaginati e rivisitati in modo contemporaneo, diverso e creativo. Fanno la differenza, perché vestire la tavola è comunicare».

Stare bene a tavola sembra essere il vero segreto: «Più che la formalità, riservata a particolari contesti, conta un'eleganza che è data dall'armonia e dall'equilibrio e dal saper mettere a proprio agio le persone. In questo momento abbiamo bisogno di leggerezza, di bellezza e di ricercatezza intesa come ricerca interiore, e la ta-

«Più che la formalità, conta un'eleganza che è data dall'armonia e dall'equilibrio e dal saper mettere a proprio agio le persone. In questo momento abbiamo bisogno di leggerezza»

IL GRUPPO BRN AUGURA BUONE FESTE A TUTTI!!!

SEDE: Viale Palmanova, 464 - 33100 UDINE (UD)
Laboratorio Metrologico: Viale Palmanova, 464/23 - 33100 UDINE (UD)
Filiale VE: Via Olanda, 67 - 33016 JESOLO
Filiale TS: Via San Francesco, 11 - 34133 TRIESTE
Tel. 0432.526337 - mail: brn@brunisso.com - FB: @brn.orma

BRN **ORMA**
brunisso.com

**PRODOTTI E ASSISTENZA
CHE FANNO LA DIFFERENZA**

Il bon ton



Roberta Colle, presidente dell'associazione udinese "4 di gusto" nata dalla passione per la cucina e il benessere. I suoi consigli per una tavola perfetta a Natale (nella foto a sinistra) prevedono un dosaggio perfetto fra colori, materiali e profumi naturali

vola può dare uno spunto culturale. Attorno a un tavolo, a questo "40 per 60" accade tutto: famiglia, amori, politica, affari».

Due le tendenze indicate da Borghi per un'atmosfera calda in queste festività natalizie. Innanzitutto, la natura in casa: «Non è necessario avere l'albero vero. Può bastare un ramo, magari di pino silvestre, che è il più morbido, oppure d'abete: regala un profumo meraviglioso, è molto decorativo e ha un costo abbordabile. E poi si possono adornare le stanze con fiori invernali, tipo gli amaryllis, molto moderni se lasciati lunghi. Dunque, una ghirlanda o anche solo un ramo di pino o d'abete e qualche fiore di stagione rendono bellissima la nostra casa».

L'altro tocco d'atmosfera è dato dalle piccole luci di Natale: «Irrinunciabili, calde, fanno sognare. Poste sul davanzale e attorno alla ghirlanda o lasciando che siano i bambini a scegliere dove distribuirle, magari sulla loro libreria». Già, perché il Natale, non dimentichiamolo, è soprattutto la loro festa. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cosa dice il galateo Piatti, posate e bicchieri Ecco come si sistemano

Classicità, tradizione, cuore e bon ton, per la cena della vigilia e il pranzo di Natale, sulla tavola di Roberta Colle, presidente dell'associazione udinese "4 di gusto" nata dalla passione per la cucina e il benessere.

«Amo le sovrapposizioni. Per il 24, la vigilia, ho scelto una tovaglia bianca di grande vestibilità su cui posizionare di sbieco o al centro una più piccola in pizzo di mia mamma – spiega Roberta Colle –. Total white o comunque tinte chiare con inserti d'argento».

Classica la mise en place:

«Sottopiatto d'argento, coordinato col piattino del pane che non deve mancare, elegante e a sinistra, su cui porre un panetto per la seconda portata. Posate d'argento o spaiate, trovate nei mercatini. Mix anche per i piatti facendo attenzione agli abbinamenti. Altrimenti si va sul classico piatto bianco, semplice e sempre bello, evitando i servizi con Babbo Natale o figure natalizie. Mai più di tre bicchieri a tavola. Non bottiglie, ma brocche».

A questo punto si aggiungono le note natalizie: «Invece del centrotavola che vincola e limita la visibilità se troppo al-

to, si possono disporre sulla lunghezza candele, pigne, rametti di vischio, eucalipto, bacche di ginepro, o il classico pungitopo con richiamo al rosso. Elementi naturali, legati da un nastrino bianco o d'argento per il 24 e rosso per il 25, si possono porre sul tovagliolo che va sempre a sinistra. In armonia, candele bianche e d'argento su piattini delle stesse tonalità, alternate a decori naturali sulla lunghezza della tavola. Per l'immancabile brodo della vigilia è gradita la tazza apposta posta sul piattino che poggia sul sottopiatto».

Ripassiamo il galateo con

Roberta Colle. Ecco come sedersi a tavola: «Il padrone di casa a capotavola. Alla sua destra la suocera e alla sua sinistra la madre. A capotavola anche la padrona di casa. Alla sua destra il suocero e alla sinistra il padre, rispettando via via l'alternanza uomo-donna. L'ospite più importante, magari il parroco che ha celebrato la messa, va alla destra della padrona di casa. L'ospite d'onore donna alla destra del padrone».

I segnaposti diventano doni: «Cadeau per gli invitati, ad esempio piccole palline argentate con un anellino in cui inserire il segnaposto scritto a mano».

Questo per quanto riguarda la vigilia. Le cose cambiano per il 25, a partire dalle tinte. In tavola il bianco lascia il posto alla tradizione.

«Per il pranzo, i colori classici del Natale: verde bosco e rosso, in armonia con gli addobbi della casa – suggerisce Colle –. Una tovaglia in lino stropicciato cadente con inserti rossi per chiudere i tovaglioli, puntando molto sulle bacche. Sempre bello, se l'ampiezza della tavola lo consente, il centrotavola con le quattro candele dell'avvento tutte accese per il giorno di Natale. In alternativa si può giocare con pigne, pungitopo e melograno».

Ed ecco come Roberta Colle veste e profuma di Natale la casa: «Ghirlanda di pino con pigne e bacche sulla porta. Un albero profumato: palline ricoperte di spezie, anice stellato o chiodi di garofano, fette d'arancia essiccate, appese o in una ciotola con pezzi di cannella come pot-pourri, e biscotti fatti in casa, duri come da tradizione austriaca, legati con un nastrino ai rami. Poi ci sono quelli da donare agli amici a cui ogni anno aggiungo una tipologia. Nel mio albero, beige con inserti rossi di stoffa, sono appesi anche cuori di cera bianchi, bomboniere del matrimonio celebrato in un Capodanno speciale».

Già, e la tavola di Capodanno? È tutta un'altra storia...

M.D.





Gloria da Masterchef al suo Indiniò

«C'è tutto il territorio dentro i miei piatti»



Gloria Clama e, sotto, i piatti (ph G. Michelini/ LuckyDesignAssociates)

LAURAPIGANI

Natale per lei è famiglia, è ritrovarsi assieme. Una giornata dedicata agli affetti. Sono passati anni da quando la paularina Gloria Clama, ex mulettista all'Automotive, ha cambiato vita, forte della tenacia che ha sorretto la sua grande passione per la cucina passata al setaccio dai giudici di MasterChef edizione numero 8. Poco più di due da quando ha realizzato il suo sogno, aprendo a Raveo il suo Risto-

rante, Indiniò, che racconta nei piatti proposti la Carnia e il Friuli Venezia Giulia.

«A casa mia – fa sapere Gloria – la vigilia si preparava l'albero, un abete vero, e lo si addobbava con le clementine. Festeggiavamo di più San Niccolò, a Paularo, forse anche perché mio zio si chiama così. Quando i miei figli erano piccoli mettevo canzoncine di Natale e facevo entrare mio marito con l'abete, come se lo avesse appena tagliato». Tornando indietro nel tempo, ai Natali passati, la ristoratrice ricorda come quella giornata fosse diven-

tata un tributo alla famiglia. «Mio papà lavorava in Germania – riferisce la ristoratrice – ma a Natale era a casa. Suonava la fisarmonica e si faceva festa, vicino al fuoco. C'era lo scambio degli alimenti, un rito: mia mamma faceva il pasticcio e io lo portavo ai miei parenti, in cambio mio zio mi dava il coniglio, mentre mia zia il purè, che adoravo. Questo giro si faceva prima di sedersi a tavola, poi si mangiava tutto». Dopo aver mangiato, via dalla nonna. «Viveva a pochi metri da noi e ci raccontava le storie. Me la ricordo mangia-

re le clementine vicino allo sport. E c'era il profumo della mela cotta nel forno. I grandi bevevano caffè e grappa».

Ecco perché Gloria Clama mette volentieri in stand-by il lavoro al suo ristorante di Raveo. «Il locale resterà chiuso a Natale: voglio che i miei dipendenti lo festeggino e desidero farlo anche io, preparando da mangiare solo per la mia famiglia, ho invitato anche i miei genitori a Raveo. Una festa – conclude l'ex semifinalista di MasterChef – a porte chiuse, un momento di unione tutto nostro». —

L'idea sfiziosa

Spugna al prezzemolo e all'aglio di Resia



Innanzitutto bisogna frullare il prezzemolo con farina, uovo e sale. Poi va passato al setaccio e messo nel sifone, quindi in un bicchierino in microonde. Per la crema all'aglio, si deve sbollentare l'aglio in acqua salata e poi nel latte. Quindi lo si fa bollire con la panna e lo si frulla con l'olio di oliva. E si aggiungono – sopra alla spugna – i pomodorini datterini precedentemente messi in forno a 90 gradi con dello sciroppo di sambuco e del sale.

Gusto e tradizione

Cotechino e cracker al nero di seppia



Prendiamo il cotechino cotto, lo tagliamo a cubettini, sopra ci mettiamo cracker al nero di seppia. Come? Si fa prima un impasto con farina, acqua tiepida, lievito secco, burro fuso, sale e nero di seppia, poi lasciamo riposare 10 ore e quindi lo stendiamo sottile con il tirapasta, diamo la forma al cracker lo spennelliamo con olio e via in forno. I cracker si gonfiano e si possono riempire con qualcosa, per esempio una crema ai peperoni o una dadolata di peperoni.

Fantasia a tavola

Trota in foglie verdi con il cavolo nero



Per fare le foglie verdi servono 40 g di liquido di cavolo nero (si sbollenta il cavolo in acqua con sale, si frulla e si aggiungono 30 ml di olio e si filtra), un albume, 35 g di burro e 40 g farina, 5 di sale e 10 di zucchero. Si mescola e si stende su uno stampino a forma di foglia, in forno a 200 gradi per 7 minuti. Poi si prendono 350 g di trota, si aggiungono 300 g di sale, pepe, cumino e si lascia riposare, si fa affumicare con dei legnetti. Poi si taglia a cubettini e si mette in mezzo a due foglie.

Sapori elaborati

Bigné al carbone vegetale e mousse di salmerino



Per la mousse: si frullano 100 g di salmerino (o trota), 2,5 g di sale, un uovo con 55 g di burro e 90 di panna, si mette tutto in una sacca di pasticciere a riposare in frigo. Per il bigné si fanno bollire 60 cl latte, 60 acqua, 60 g burro, zucchero semolato e sale, poi si aggiungono 60 g di farina per dolci e 4 g di carbone vegetale; quando è tiepido il tutto si aggiungono 100 g di uova, si formano i bigné e li si mette in forno (165 gradi, 30 minuti). Una volta raffreddati si farciranno con la mousse.

La rivisitazione

Vitello tonnato a modo mio



Il vitello si deve cuocere a bassa temperatura, poi va tagliato sottile con l'affettatrice. Il ripieno si compone con il sedano alla brunoise (a dadini) e il pomodoro (preparato nell'acqua e zucchero e poi fatto sgocciolare). Si posiziona il vitello in maniera tale da inserirci dentro la brunoise e una maionnaise all'albumi d'uovo. Nel piatto si aggiunge infine una polvere di tuorlo d'uovo (che si fa essiccando il tuorlo cotto).



PRENOTA IL TUO DOLCE NATALIZIO PREFERITO: 0481 710466 - 328 4932496 - STARANZANO (GO)

Casa del Pellegrino

BAR - RISTORANTE

Tempio Nazionale Monte Grisa

Località Contovello, 455

CUCINA TIPICA
PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

**PRENOTA
IL TUO PRANZO
DI NATALE**



80 POSTI A SEDERE ALL'INTERNO

prenota al **040 225791**

seguici sulla pagina facebook 



Gli antipasti tra gusto e fantasia

Una sorpresa per stupire gli ospiti zucca in saor e alici alla greca

Volete stupire gli ospiti con un antipasto diverso dal solito? «Zucca in saor accompagnata da alici alla greca», propone la titolare e cuoca dell'Antica Trattoria "Al Bernadia" di Chialminis, Patrizia Lorenzon, precisando che i tempi di preparazione sono un po' lunghi, ma semplicemente per la necessità di far amalgamare bene i sapori, non per difficoltà.

La zucca va cucinata al forno, a fette di circa un centimetro. Nel frattempo bisogna preparare un soffritto, a fuoco lento: la cipolla (rigorosamente bianca) dev'essere cotta con olio, sale e un po' di vino bianco; quando sarà appassita andrà coperta con abbondante aceto, da lasciar evaporare. Una volta raffreddato, l'ingrediente verrà versato sulle fette di zucca, insieme a pinoli (o mandorle tritate) e uvetta passata nel vino, meglio se Ramandolo. Il tutto andrà lasciato riposare per almeno un gior-



Patrizia Lorenzon

no. Ultimo step, le alici: sfilettate, andranno soffritte in olio con aglio, sale, pepe e un po' d'aceto. «Le si servirà adagiandole sopra le fette di zucca, con un filo d'olio», spiega la cuoca, assicurando che il gusto colpirà.

L.A.



Cuore di capasanta scottata tra delicatezze e decorazioni



Loris Bearzi

Il gusto delicato del mollusco unito ai sapori tipici (e decisi) delle feste natalizie: lo chef del ristorante "Da Nando" di Mortelegliano, Loris Bearzi, propone come antipasto per il pranzo del 25 dicembre un cuore di capasanta scottata con crema di lenticchie, mostarda di pere e cipolla e una spruzzata di zenzero.

Una soluzione originale di cui sveliamo tutti i passi utili per una realizzazione a regola d'arte. Per preparare la purea su cui adagiare la capasanta, da scottare appunto in padella, bisognerà iniziare con un leggero soffritto, in cui versare le lenticchie precedentemente ammollate in acqua (è bene lasciarle a bagno per circa 24 ore): il tutto andrà coperto con brodo vegetale, amalgamato e infine frullato, con l'aggiunta di sale e pepe. Per la mostarda servono un ottavo di cipolla bianca e una dadolata di pere, da far bollire in acqua zuccherata. Tocco finale lo zenzero, da pulire accuratamente e riporre per tempo in congelatore: andrà grattugiato finemente sul piatto. Non è da trascurare la decorazione che arricchisce il piatto: lo chef consiglia di usare qualche lenticchia messa da parte allo scopo.

L.A.

La tradizione Tutti i sapori del Friuli dal Toc in braide al cotechino in crosta

LUCIA AVIANI

Caldo, fumante, irresistibile. Su una tavola natalizia ispirata ai sapori della tradizione friulana e dei prodotti stagionali non potrà mancare il "Toc in braide", il signore degli antipasti nostrani per il grande pranzo del 25 dicembre. Gustosissimo, soprattutto se si sceglie la giusta gradazione d'intensità del formaggio e non si lesina in burro fuso, l'ingrediente a base di polentina di mais rappresenta il modo migliore per dare avvio al-

la carrellata gastronomica del giorno di Natale: la preparazione, fra l'altro, non è complessa, basandosi su una manciata di ingredienti. Il primo è la farina di mais, con cui si dovrà preparare la polentina morbida che funge da "braide" appunto, da piccolo "podere" in cui versare la componente più saporita e calorica del manicaretto, alias la crema di formaggi fusi, prima, e poi la colata di burro con granelli di farina di mais tostata. Chi volesse fare un passo in più, insaporendo il tutto ulteriormente, potrà spolverare il "Toc" con scaglie di tartufo o

abbinarvi una cialda di frico croccante.

Ma anche il maiale, si sa, è grande protagonista del periodo, cadendo le festività a ridosso del periodo della macellazione. E pure gli antipasti possono contemplarlo, non solo i secondi piatti: il suggerimento arriva da Bepi Pavan, titolare del ristorante "Al Monastero" di Cividale, che porta l'esempio del cotechino in crosta, a sua volta pietanza di agevole preparazione e degna di inaugurare il banchetto. Le varianti sono sostanzialmente due, legate alla tipologia dell'involucro, che può es-

PICK UP?
CE L'HO! ADESSO
PRONTA CONSEGNA
COMPRA ADESSO
se VUOI TARGA
nel 2022
PICK UP? CE L'HO!
ALPINA

CONCESSIONARIA
MITSUBISHI MOTORS SSANGYONG Great Wall
☎ 040 231905
Linea diretta 320.3336251 h8/20
www.alpina.srl
seguici su @alpinatrieste

GREAT WALL STEED ECODUAL 4X4 INTEGRALE

L'ECO ALTERNATIVA Grandi Spazi Grande Efficienza 5 Posti, anche con cassone lungo. Tutti i Dispositivi Airbag Esp Clima, Motore Mitsubishi 150 cv, Finanziamenti Agevolati e Leasing Per il Lavoro per la Famiglia. Esaminiamo il ritiro di auto e furgoni

da € 16.990* + iva
PRONTA CONSEGNA



MITSUBISHI L 200 4X4 IL MITO
Il MITO Stile e Solidità, Sicurezza Intelligente su Tutti i Fondi Stradali, con Tutti i Dispositivi Airbag Esp Marce Ridotte, Finanziamenti Agevolati e Leasing. Per il Lavoro per la Famiglia. Esaminiamo il ritiro di auto e furgoni

da € 22.490* + iva
PRONTA CONSEGNA



TIVOLI 1.2 E 1.5 BENZINA O GPL

Nata per Stupire In soli 4,20 metri
Solo 5,1 lt./100 km.



da € 15.490*
PRONTA CONSEGNA

GIOTTI VICTORIA PICK UP
EVO e TOP Una FORTE OFFERTA Belli Pratici Economici E6 D Cassone, Ribaltabile 3 Lat, ogni allestimento, Portata da 845 kg a 1.750 kg



da € 12.990* + iva
PRONTA CONSEGNA

KORANDO 1.5 BENZINA E DIESEL

Personalità - Spazio - Emozione
Anche 4x4 e Automatica

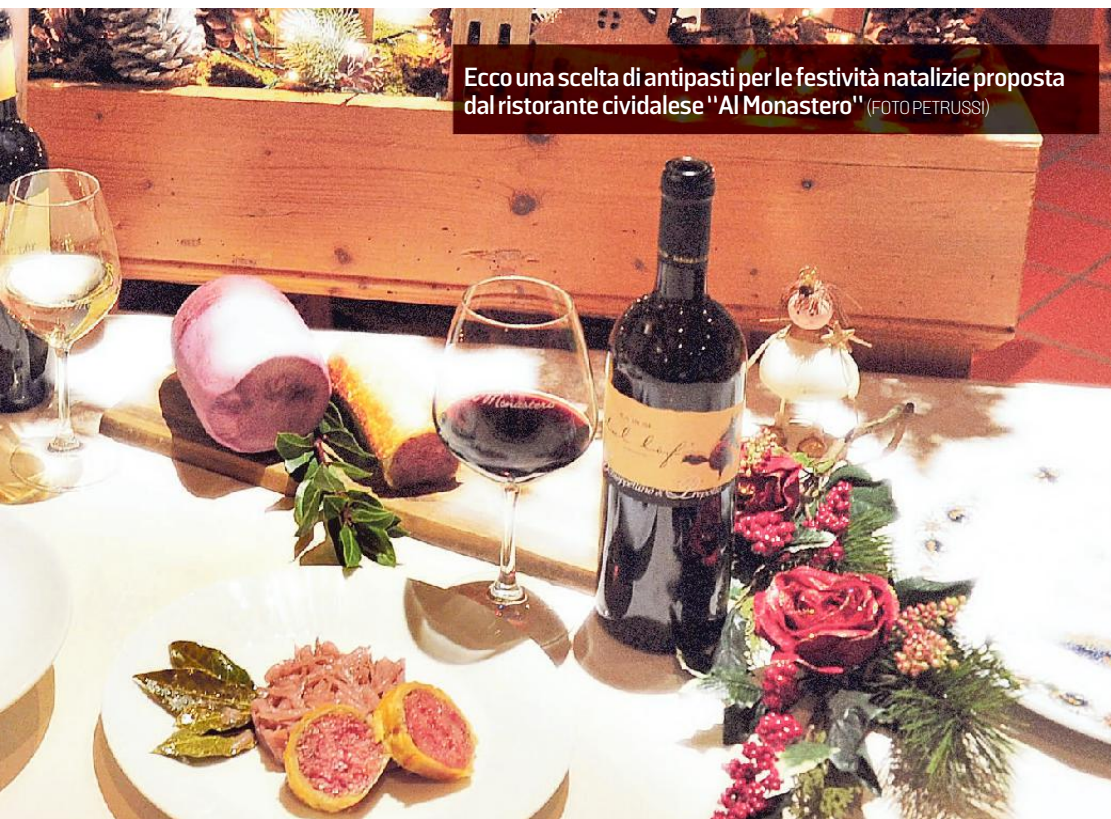


da € 19.990*
PRONTA CONSEGNA

MITSUBISHI ASX
benzina, esp, asr, telecamera parking, radio hi-fi, clima, blue tooth, cruise control e tanto altro. Garanzia 5 anni.



da € 19.990*
PRONTA CONSEGNA



Ecco una scelta di antipasti per le festività natalizie proposta dal ristorante cividalese "Al Monastero" (FOTO PETRUSSI)

sere di pasta sfoglia (o brisée) oppure di patate. Nell'ordine: dopo aver cotto il cotechino – o naturalmente il nostro musetto – lo si avvolge nella pasta, che va spennellata con tuorlo d'uovo e costellata di granelli di sale, e lo si inforna. A cottura ultimata, lasciatolo raffreddare per il tempo necessario, lo si affetta per servirlo, eventualmente, affiancato da kren o senape. La versione con le patate prevede invece l'avvolgimento del cotechino con del purè, da ricoprire di fettine di patata che regaleranno una crosta dorata, croccante e scenografica. Per la copertura servono – dose per 6 persone – 700 grammi di patate, un uovo, sale e pepe e due cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato. Lessate le patate le si schiaccia e si aggiungono l'uovo, il formaggio e i sapori: il tutto va ben mescolato e amalgamato, fino a raggiungere una consistenza che permetterà di stendere parte dell'impasto su una teglia coperta da carta da forno; vi si adagia sopra il cotechino e lo si "fodera" con la purea rimasta, sopra la quale vanno ben posizionate tante fettine di patata. Si inforna fino al raggiun-

Il personaggio

Pavan, l'imprenditore che ama le auto d'epoca



Il noto imprenditore Giuseppe Pavan, per tutti Bepi, è titolare fin dal 1990 del ristorante cividalese Al Monastero (in pieno centro, in via Adelaide Ristori), che gestisce insieme con le figlie Donatella e Cristina. È anche un grande esperto di vini: una storia che nasce da lontano visto che nel 1972 fondò l'azienda vinicola di famiglia, La Buse dal Lof, a Prepotto. Pavan è anche appassionato d'auto d'epoca, testimonianza dei suoi interessi poliedrici.

gimento della giusta doratura.

Proposta da gourmet? «Una cheesecake salata con spuma di cappone e zucca», suggerisce sempre Pavan. Preparazione un po' impegnativa, ma soddisfazione per il palato garantita. Gli step: il cappone va bollito a fuoco lento per un paio d'ore, insieme a due carote, altrettanti gambi di sedano, una cipolla e un porro, una foglia di alloro, un pugno di sale e qualche grano di pepe. Nel frattempo si può preparare la base della cheesecake, frullando del pane tipo ciabatta con sale e origano e unendovi del burro fuso. La miscela dovrà essere inserita in anelli monoporzione e pressata fino a quando diventerà compatta. Il ripieno (da versare negli anelli) si comporrà del cappone frullato, di ricotta e zucca cotta a vapore: il tutto va lavorato fino a ottenere un amalgama cremoso, cui bisognerà aggiungere colla di pesce, prezzemolo tritato e infine panna montata. Tocco finale, dopo 3 ore in frigo, la decorazione: fettine di zucca essiccate al forno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alla "Voliga" regnano i pedoci Meglio se fatti alla busera bianca



Roberto Surian

All'Osteria di mare "Alla Voliga" di via della Fornace il titolare Robi Surian, da 41 anni sulla breccia della ristorazione triestina, consiglia di "gratarli ben con poca acqua per una maggiore abrasione". I protagonisti di molte ricette triestine dagli antipasti ai primi piatti, i "pedoci", conosciuti ai più come cozze, sono davvero semplici da prepara-

re con questo preliminare passaggio, fondamentale per eliminare la "barba". A Trieste le cozze si trovano sempre sui banchi delle peschiere anche grazie alla facilità di reperimento, visto che la mitilicoltura è abbondantemente praticata da Miramare a Duino. Le prime notizie di allevamenti di mitili nel Golfo di Trieste – riconoscibili dai galleggianti che colorano le aree prospicienti la costa – sono risalenti al 1732 quale sottoprodotto delle più importanti e remunerative colture di ostriche. Per un antipasto alla triestina, dopo un ulteriore passaggio sotto l'acqua corrente, basta farli aprire in padella con poco olio e un trito di aglio. Si aggiunge poca acqua e pane grattugiato, niente sale e niente pepe. Questa la ricetta della "busera bianca" che si può servire con crostini di pane o polenta. Nulla vieta che si possa mettere nell'ingotolo anche pomodoro o sfumarli con vino bianco.

CR.FA.

Alici sotto sale per l'ouverture ma anche mussoli e "canoce"

«Definire un tipico antipasto natalizio triestino non è semplice perché la tradizione, popolare soprattutto, prevedeva gli ospiti venissero accolti nelle case, man mano che arrivavano, da tanti piccoli assaggi, diversi anche nelle usanze fra 'città' o altipiano», racconta Emilio Cuk, cuoco di lunga esperienza. Il patron del Montecarlo ne nomina quindi una carrellata, dai mussoli alle canoce (cicale di mare), dalle luganighe secche alla pancetta stagionata, dal liptauer al prosciutto cotto, dalle schile e girai (piccoli gamberetti trasparenti e ribaltavapori) fritti ai folpetti petti insalata fino alla gracevola e prosciutto crudo nelle famiglie più ricche.

«Se proprio, proprio dovessi sceglierne due – dice Emilio – direi però che difficilmente mancavano i sardoni salai, ovvero le alici sotto sale, e la lingua lessa di manzo, in pendant con l'onnipresente brodo di gallina nel quale veniva bollita e che poi apriva



Emilio Cuk

le danze una volta seduti a tavola». La lingua serviva pulita e tagliata a fettine, spiega, a volte accompagnata con la cipolla oppure con kren, senape o sale grosso. Mentre le alici, messe sotto sale nel periodo estivo, venivano spesso accompagnate con uova sode.

CR.FA.

Delta Sistemi di Zohil Marco & C. S.a.s.

Vendita, Noleggio e Assistenza registratori di cassa telematici
Bilance - Scanner - Affettatrici - Sistemi Eliminacode
Rotoli termici e adesivi

Sistemi touchscreen per ristorazione completi
per gestione comande e tavoli

*Dal 1961 al vostro servizio nella stessa sede
Laboratorio abilitato all'Agenzia per verificazioni periodiche
su apparecchi misuratori fiscali*

Trieste - Via Raffaello Sanzio, 2 - Tel. 040.567211 - Cell. 347.4916727 / 336.688011
www.deltasistemi-ts.com - info@deltasistemi-ts.com





Primi piatti

Il tocco di Riotto

L'Ocikana di Cergneu in chiave moderna

MARTINA DELPICCOLO

Un tripudio di sapori è il suggerimento di Eddi Riotto, chef de l'Hostaria alla Tavernetta di Udine, gestita da Roberto Romano e Giuliana Petris. "Ocikana" o "Polita" è il nome del piatto tipico di Cergneu di Nimis e dell'Alta Val Torre, di origini slave, a base di polenta, burro cotto, latte bollente, lattiera stravecchio e fresco che, secondo le usanze, si mangia il giorno dei morti. «L'ho conosciuto – racconta Riotto – grazie a un abitante di Cergneu e l'ho rielaborato in chiave moderna, senza dimenticare la tradizione». Partiamo dalla prepara-

zione della crema, sciogliendo il gorgonzola (200 g) a bagnomaria con la panna (250 g) e lo xantano (1 g), da mixare e far raffreddare. Prepariamo la polenta coppata come per gli gnocchi alla romana (600 g), da disporre su una teglia imburata con stravecchio grattugiato e un po' di burro chiarificato e da infornare a 180° per 10 minuti. Serviamo gli gnocchi intervallati con spuntoni di crema al gorgonzola creati col sac à poche, conditi con il musetto a dadini immerso e scaldato nel burro chiarificato. Quindi disponiamo fili di brovada cruda grattugiata, scolata e salata, e cospariamo con un po' di farina di polenta tostata. Infine qualche cucchiata di schiuma di latte caldo. —



Lo chef Eddi Riotto (a sinistra) e il titolare della Tavernetta, Roberto Romano



Max Noacco e la compagna Sabrina gestiscono "Al Tiglio cucina naturale" di Moruzzo

L'idea veg

La leggenda di Giove nel piatto col carciofo

LAURA PIGANI

Si chiama "La seduzione di Giove" ed è un piatto che al ristorante "Al Tiglio" di Moruzzo viene proposto spesso fuori menù nel periodo dicembre-gennaio e a Natale in versione assaggio.

«Si tratta dei carciofi – spiega il titolare Max Noacco, che gestisce il locale veg con la compagna Sabrina –, che vengono accuratamente mondati, cotti in sottovuoto a bassa temperatura con succo di arancia, olio evo e sale, poi arrostiti in padella per raggiungere il livello di cottura e croccantezza da noi desiderato. Sono serviti con una crema

di patate e latte di mandorla, veg-maionese all'arancia e scaglie di mandorla tostate.

Il nome del piatto, spiega Noacco, prende ispirazione dalla leggenda greca «in cui Giove (Zeus, re degli dei) si innamorò della ninfa Cynara, ma a causa del suo amore non corrisposto, trasformò la fanciulla in un vegetale che in qualche modo le assomigliasse. Avrebbe dovuto essere verde, spinoso e rigido all'esterno, come era stato il carattere orgoglioso e volubile di Cynara, ma dentro – racconta il titolare – doveva custodire un cuore tenero e dolce, come l'animo della ragazza, e doveva avere un colore viola, come i suoi occhi. Nacque così il carciofo». —

VAI SU
WWW.SPESAGODINA.IT
FAI LA SPESA ONLINE!!!

SEGUICI SU

ORARIO DI APERTURA: da lunedì a sabato dalle 8.00 alle 20.00
Domenica dalle 9.00 alle 13.00 e-mail: info@spesagodina.it

Fai la spesa online
VEDI I PRODOTTI

Carta Club A&O
SCOPRI DI PIÙ

Seguici sui social

Via dei Cappuccini, 1 Gorizia
telefono 0481 533136
cellulare 370 365 8301

Prodotti premium
VEDI I PRODOTTI

Prodotti locali
VEDI I PRODOTTI

Gastronomia
VEDI I PRODOTTI

Blasini Caffè

by



CAFFÈ TOSTATO A LEGNA

Lun - Ven : 8:30 / 17:00

Loc. Stazione di Prosecco 29/A, Sgonico (TS) 34010

www.blasinicaffe.com / info@attcaffe.com / +39 040 2820902



Primi piatti

Le ricette

La tradizione marinara nel risotto del Porton

ANTONELLA VRANICICH

A Trieste le feste di Natale sono sentite ma forse meno che in altri luoghi d'Italia. Ciò non significa che non si mangi bene e molto durante la cena della Vigilia e il pranzo di Natale ma pure a Santo Stefano, dove di solito si preferisce uscire al ristorante. I primi piatti più consueti nella tradizione sono di pesce per la Vigilia e di carne per il giorno di Natale, come dappertutto.

La cena della Vigilia si mangia pesce perché è una cena di "magro". Proponiamo, allora, la ricetta del risotto di pesce alla triestina. Si prende un mazzet-

to di prezzemolo, olio evo, 320 gr amidi riso Carnaroli, vino bianco secco, 100 gr calamari, 500 gr caperozzoli, 300 gr di code di scampi, sale, brodo di pesce, 40gr burro. Fate tostare il riso in pentola con un po' di olio evo, ad alta temperatura, sfumate con il vino, metteteci i calamari e aggiungendo brodo di pesce portate a cottura. Quando mancano 10 minuti alla fine della cottura aggiungete i caperozzoli prima ben spurgati in acqua salata. Proseguire a cottura. Quando mancano 5' aggiungete le code di scampi sgusciate.

Al "Porton" da Eric e Federica, in pieno centro, la versione del risotto di mare della cuoca Romanita è una prelibatezza. —



L'oste de "Al Porton" Eric Lubis con i suoi favolosi risotti

Delizia per il palato

Strudel di spinaci di origine carsolina

Il pranzo di Natale è invece dedicato alle carni per cui l'inizio è sempre un buon brodo o un primo asciutto di patate a fare da apripista. Ricordate che per avere un brodo saporito si inseriscono le carni in acqua fredda, se invece volete un buon lesso mettete le carni in acqua bollente.

Una buona proposta potrebbe essere lo strudel di spinaci. Un piatto di origine carsolina, ma entrato a far parte della tradizione triestina. Ecco la ricetta.

Preparate un purè di patate con un chilo di patate gialle vecchie, aggiungete due uova. A questo punto fate una palla e tiratela a sfoglia di un cen-

timetro di spessore. A parte preparate degli spinaci stufati (1 kg), tritateli, aggiungete 200 gr di ricotta, un uovo e un tuorlo.

Spalmate il composto sulla sfoglia di patate, arrotolatela aiutandovi con uno straccio che la avvolgerà anche in cottura, bello stretto. Cuocete per mezz'ora in acqua bollente salata tenendo lo straccio sospeso su un mestolo di legno sopra la pentola.

A cottura ultimata lasciate un po' raffreddare, togliete con cura lo straccio, tagliate a fette lo strudel, conditelo con burro fuso e parmigiano o con il sugo di un arrosto di vitello. Una vera delizia. —

A.V.



La presentazione di uno strudel di spinaci dall'autrice della ricetta

BUON NATALE *

SI ACCETTANO PRENOTAZIONI ...
anche per il Capodanno *

Gnocchi e passatelli
solo su prenotazione *

La pasta ripiena *

Tortellini di carne
Ravioli di pesce
Pesciolini con il salmone
Ravioli con funghi porcini
Cuoricini con zucchine e speck
Cannelloni con ricotta e spinaci

Dischetti con radicchio di Treviso.
Ravioli ai quattro formaggi
Dischetti con il manzo brasato

Gnocchi alla Romana
Liptauer
Chifeletti
La Jota

Specialità

Torte salate e crespelle ripiene al forno
Lasagne trevisane
Pasticcio con il salmone
Pasticcio con i funghi porcini
Baccalà mantecato, in umido, alla vicentina
Alici "Sardoni" in savor e marinate



TRIESTE

Via Battisti, 7
tel. 040 368166

Insalata di pesce delicata
Insalata di polipo
Insalata di seppioline
Gamberoni in salsa rosa
Pesce al forno con patate
Carni arroste e vitello tonnato
Insalata di pollo e Insalata russa
Crauti con cotechino e zampone

Ogni sera un'occasione per stare assieme

citybar Tergesteo

New

piccolo
Tergesteo

Birreria & Vineria


GUINNESS Italia

Galleria Tergesteo... Lato Piazza Verdi



**CALIFORNIA
PALESTRE**

Abbi buona cura del tuo corpo,
è l'unico posto in cui devi vivere.

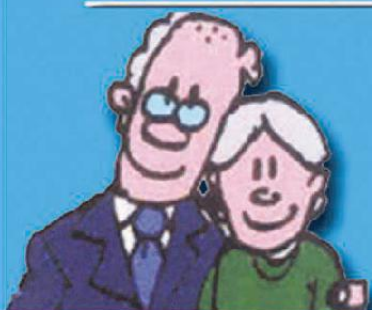
5 sedi che puoi frequentare con la stessa tessera



La nostra grande famiglia
augura Buon Natale a tutti!



CASA DI RIPOSO



La Tua
Casa...

LA TUA CASA
DI E. RAMAZZINA E S. BRAICO

AMBIENTI CLIMATIZZATI

VIA GENOVA 23 - TEL. 040/636239
VIA GIULIA 1 - TEL. 040/370223
VIA GIULIA 5 - TEL. 040/635744

CON CONTRIBUTO REGIONALE, ASSISTENZA MEDICA ED INFERMIERISTICA, ATTREZZATA PER ANZIANI PARZIALMENTE NON AUTOSUFFICIENTI

IL PRANZO
DI NATALE

Primi piatti

Anna Barbina e la sua cucina leggera
«Uso i prodotti dell'orto di mia mamma»

LAURA PIGANI

Ha studiato giurisprudenza e completato il praticantato a Cividale, ma probabilmente già allora intuiva che mai avrebbe intrapreso la carriera forense. Perché il pallino di Anna Barbina, trentaseienne originaria di Mortegliano, era la cucina. Oggi, dopo aver lavorato con chef stellati come Antonia Klugmann e Niko Romito, gestisce un ristorante tutto suo, l'«AB Osteria contemporanea» a Lavariano.

«Ho portato a termine il praticantato nello studio Battocletti – riassume Barbina –, ma non ho poi sostenuto l'esame di avvocato. L'idea di fare cucina, in realtà, era nata ben prima: nella mia famiglia enogastronomia e agroalimentare sono sempre stati molto importanti». Ecco perché, già durante l'università, «con mia mamma ho frequentato l'indirizzo alberghiero serale dello Stringher». Dopo la laurea, mentre al mattino andava nello studio legale per il praticantato, «i pomeriggi li dedicava al ristorante «Da Nando» di Mortegliano

per imparare nella sua pasticceria». Poi ha vinto definitivamente la passione. «Nel 2013 ho deciso di seguire una scuola seria di cucina e ho fatto l'esame di ammissione per quella di Niko Romito, in Abruzzo. In corso eravamo in 12, quei sei mesi più lo stage sono stati un'esperienza fondamentale». Ha poi avuto modo di lavorare a «La Peca» di Lonigo, due stelle Michelin, «lì ho fatto tutte le partite, anche pasticceria e pane che sono la mia passione». Quindi una piccola parentesi con Romito, chiamata a lavorare nel suo «Palazzo Pari-

gi» di Milano. E ha risposto a un annuncio della Klugmann, che aveva aperto «L'Argine» da poco. «Sono rimasta un anno, da lei ho imparato tantissimo e siamo ancora in contatto». Dal settembre 2018 ha aperto a Lavariano «AB Osteria contemporanea». «Uso i prodotti dell'orto di mia mamma – dice –, ma non è un locale solo vegetariano. Amo le erbe che fanno parte della tradizione friulana e propongo l'oca per lo stesso motivo». I clienti dicono che la sua cucina è leggera e che si sente che dietro «c'è la mano di una donna». —



Anna Barbina chef a Lavariano

La crema di riso

Risotto al porro, noce moscata e limone



Il piatto è pensato per esaltare il porro pertanto nella cottura del riso viene utilizzato un «brodo di porro» ottenuto attraverso un procedimento di estrazione a caldo. Una volta portato a cottura viene mantecato con un burro acido al porro e una crema di porri cotta al forno. Si termina con l'impiattamento aggiungendo della noce moscata in polvere, un po' di scorza di limone e una glassa di porro ottenuta per riduzione dell'estratto stesso.

Il giusto equilibrio

Spaghetti, cime di rapa vaniglia e uova di trota



Il piatto punta a valorizzare il vegetale della cima di rapa ed è per questo che per la cottura dello spaghetti noi utilizziamo un estratto della stessa con una punta di colatura di alici. Il gioco principale consiste nel gestire gli ingredienti nel piatto per creare il giusto equilibrio. Si deve poi sporcare il piatto di vaniglia e, una volta distribuiti gli spaghetti, inserire delle alici condite solamente con olio e sale e le uova di trota.

Il raviolo

Gyoza di mare e bisque di gambero rosso



Il gyoza è un raviolo tipico della tradizione asiatica che abbiamo pensato di adattare alla nostra tavola. Il risultato è un impasto di acqua e farina ripieno di dentice che viene cotto a vapore e successivamente passato in una padella di ferro rovente per ottenere una parte di superficie croccante. L'abbinamento è quello di una classica bisque di gamberi rossi con la variante del latte di mandorla al posto dell'acqua.

Tradizione «moderna»

Bigoli con ragù di oca ed estratto di susina



Si tratta di una pasta all'uovo molto ricca con un'alta percentuale di tuorli che viene lavorata con un torchio e la trafilatura in bronzo. Il ragù d'oca fa parte della nostra tradizione, come la festa dell'oca e del vin novello celebrata prima del Covid ogni secondo weekend di novembre nella piazza di Lavariano. Abbiamo pensato di mantenere salda la tradizione accostandola a qualcosa di insolito come le susine raccolte a fine estate e conservate con la tecnica dell'estrazione a caldo.

Pasta ripiena

Bottoni agli spinaci con grappa e lardo



Qui di nuovo protagonista una pasta all'uovo ma declinata in una pasta ripiena. Verde fuori e verde dentro a celebrare gli spinaci. Una volta cotti, i bottoni vengono serviti con degli spinaci sbollentati e conditi con olio e sale, delle fette di lardo sottilissime e una vaporizzazione di grappa. Per l'impasto si frullano gli spinaci con le uova. Il ripieno invece sono spinaci ripassati con un po' di olio all'aglio e cipolla.

el
parangalSERVIZIO
E CORTESIA
IN CENTRO CITTÀPESCHERIA
EL PARANGAL040 265 2540
pescheriaelparangal.comVia Battisti, 8
34141 | Trieste

Capodanno

Eccellente

2022



GRAND DINNERSHOW

Dj Sandro Orlando

Venerdì

Die **31st**

INFO E PRENOTAZIONI 040 203 8634

ECCELLENTE RISTORANTE

Via Trento, 7 | Trieste





La galleria dei secondi

Aromi e colori da Sappada e dai laghi di montagna

La cividalese Fabrizia Meroi, chef dell'anno 2018 per la guida Michelin, dal Ristorante Laite di Sappada ci racconta la sua cucina fatta di attenzione per il territorio, stagionalità, sensibilità e ricerca. Dal laghetto di montagna porta in tavola per Natale l'anatra, piatto tradizionale delle feste, interpretato con eleganza ed equilibrio a valorizzare la carne. Un secondo piatto importante: "Anatra, Porto e cavoletti di Bruxelles". Sceglie di utilizzare non l'animale intero, ma quattro cosce. Una volta fiammeggiate vanno riposte in una casseruola già ben calda con l'aggiunta di un cucchiaino d'olio, 4 scalogni piccoli (uno per ogni coscia), uno spicchio d'aglio in camicia, 4 pomodorini ciliegini e un rametto di rosmarino. Profumi e colori sono ingredienti fondamentali per la chef Meroi. La cottura inizia con una rosolatura a fuoco vivace delle cosce, che poi vengono salate, pepate e sfumate con il Porto, e continua lentamente per un'ora e mezza circa. Quin-



L'anatra al Porto

di l'anatra va rimossa dalla casseruola, dove cuocendo ha assimilato l'aroma del Porto, per essere infornata a 180° per una quindicina di minuti. La salsa che si è creata sul fondo della casseruola dove è stata cotta la carne viene ridotta e utilizzata poi nell'impattamento. Intanto si preparano a parte i cavoletti di Bruxelles (150 g), puliti, sbollentati in acqua leggermente salata e frullati. Non resta che assemblare gli ingredienti. Si pone ogni coscia nel singolo piatto, irrorandola con la riduzione di Porto, un cucchiaino di purè di cavoletti e gli scalogni che si sono insaporiti dei succhi rilasciati dall'anatra insieme al vino liquoroso. MA.DEL.



Fabrizia Meroi, chef al ristorante Laite di Sappada. Il pollo al gorgonzola di Micol Pisa e Massimiliano Sabino, chef del Vitello d'Oro



È il momento del cappone così lo prepara Giacomo Buzzi



Giacomo Buzzi

A Natale è tempo di cappone, dice lo chef Giacomo Buzzi del ristorante Allo Storione, avamposto della cucina pordenonese a Ghirano di Prata, ma la stessa ricetta si può realizzare con l'oca in autunno, per esempio. Tagliate il cappone a pezzi non troppo grandi e disponeteli in un tegame basso, aggiungete un trito prepara-

to con carota, cipolla, sedano, e gli aromi: rosmarino, salvia, alloro, aglio e ginepro. Fate rosolare bene, poi bagnate con vino bianco secco e lasciate evaporare. Mentre il cappone si rosola, grattugiate una piccola radice di cren e unitela al resto mescolando, versate quindi acqua calda e continuate la cottura in forno già caldo a 180°, a tegame coperto per due ore. Togliete quindi il cappone dal forno, separate la carne dagli aromi che andranno buttati, frullate la salsa che dovrà risultare biancastra e profumata. Riunite cappone e salsa e continuate la cottura per circa un quarto d'ora. A questo punto il cappone si può servire accompagnato nel piatto con una buona mostarda di frutta e della polenta abbrustolita. La ricetta è per sei persone, ma se serve basta aumentare o diminuire in proporzione le dosi di carne, odori e aromi. GA. GI.

Il piatto forte

La classica anatra all'arancia oppure pollo e gorgonzola per dare spazio alla fantasia

MARTINA DELPICCOLO

Tutti ai fornelli con la maestra friulana di cucina Micol Pisa, volto noto per la partecipazione a una stagione della trasmissione "La prova del cuoco". Le abbiamo chiesto consigli per preparare il secondo piatto del pranzo di Natale in famiglia, una portata importante nell'architettura dei sapori e della ritualità della festa.

Sono due le idee che Micol Pisa ci propone: una proposta originale e una all'inse-

gna della tradizione.

Iniziamo dal fantasioso "Petto di pollo, gorgonzola e melagrana". Per evitare che la carne prenda forme strane e ottenere fette regolari al taglio è sempre bene legare il petto di pollo intero (circa mezzo kg di peso). A questo punto si parte con la rosolatura in olio per sigillare la carne. Il petto di pollo viene portato a cottura con latte caldo q. b. e gorgonzola (circa 2 etti e mezzo), di qualità morbida e non troppo verde, ossia non troppo piccante, 6 grani di pepe (che si possono togliere una volta che hanno ri-

lasciato il profumo) e poco sale, vista la sapidità data già dal gorgonzola. Dopo una cottura di 45/50 minuti, chiudiamo la carne in un pezzo di carta stagnola che ne mantenga il calore. Nel frattempo, frulliamo con un mixer la salsa in cui abbiamo cunicato il pollo, aggiungendo un po' di latte caldo se dovesse risultare troppo densa.

Impiattiamo le fette scaloppate con la salsa al gorgonzola. È elegante versarne "poca" sopra la carne e metterla a disposizione degli ospiti nella salsiera. Le noci tritate che la ricetta origi-



LiberTea

Tè - Caffè - Idee regalo

Sono arrivate le Scatole regalo Liberteà!
Riempi di dolcezza le box e i cuori dei tuoi cari
Personalizzabili con prodotti artigianali e ricercati





nale vedrebbe a pioggia sul pollo lasciano il posto a una veste natalizia data dal rosso dei chicchi di melagrana che conferiscono acidità sgrassando un po' il piatto.

Ideale come contorno un purè non troppo raffinato, volutamente granuloso, ottenuto con patate schiacciate e allungate con latte caldo, una spolverata di noce moscata e pepe, preferibilmente bianco per non sporcare il piatto. Accanto, la freschezza di un'insalatina di misticanza con sottilissime fettine di mele verdi asprigne (in alternativa funghi crudi) e chicchi di melagrana, che si possono sostituire con noci tritate.

La maestra ci propone poi l'alternativa classica che va ad attingere dalla tradizione d'oltralpe. "L'anatra all'arancia" è il piatto di Natale d'ispirazione francese.

Si tratta di una materia prima che va equiparata alla carne rossa e dunque si può servire anche rosata, contrariamente alle regole della selvaggina, così da garantirne la morbidezza. Micol Pisa sceglie dell'anatra i petti mantenendone la pelle che, affinché non si ritiri, viene in-

La maestra di cucina

Corsi per portate semplici nella scuola di Micol Pisa



La scuola di Micol Pisa "Mestoli & Padelle" ha sede a Pradamano. Da 10 anni organizza corsi seguendo la filosofia di piatti semplici, che racchiudono la qualità della "ripetibilità", ma anche della "leggerezza", dell'uso sapiente di spezie, erbe e profumi, prediligendo gli ingredienti e le varianti più salubri. Specializzata in pasticceria e panificazione, si è formata alla scuola del grande Massari a Brescia. Ha insegnato anche a persone con disabilità e all'interno del carcere.

cisa a rombi eleganti. La rosolatura si inizia proprio dalla parte della pelle che va così a rilasciare il grasso su cui si rigira la carne. I petti vengono quindi sfumati con un liquore all'arancia a conferire il caratteristico profumo. La cottura prosegue con il succo d'arancia passato al colino per eliminare impurità. A questo punto si aggiunge come elemento grasso, alla francese, il burro infarinato che va ad inspessire la salsa.

Tocco finale la scorza d'arancia grattugiata sottilmente senza la parte bianca che risulterebbe amara, aggiunta all'ultimo perché cuocendo troppo perderebbe i suoi oli essenziali profumati.

Il piatto potrebbe essere ancora una volta accompagnato dal purè, ma in una versione diversa, in sintonia con l'anatra.

La maestra Micol Pisa, questa volta, ci insegna a prepararlo in modo più raffinato con latte caldo ma anche panna, grattugiandovi dentro il profumo dell'inverno e del Natale, la scorza d'arancia che richiama l'aroma dell'anatra. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo chef del Vitello d'Oro sforna l'anguilla con le erbe



L'anguilla di Sabinot

La tradizione del Sud sposa la laguna friulana: la maestria di Massimiliano Sabinot, chef del Vitello d'Oro che gestisce il rinnovato ristorante a Udine insieme alla famiglia, trasforma la caponata campana in "Anguilla cotta a bassa temperatura al profumo di boreto e insalata di finocchi alle erbe", un secondo piatto sapido che è un racconto di sapori a impreziosire il pranzo di Natale. Primo segreto svelato dallo chef: la farina di polenta a crudo per pulire la viscidità del pesce, che poi viene sviscerato, sfilettato e confezionato sottovuoto in monoporzioni con una bacca di ginepro e un chiodo di garofano, sale e pepe, per una cottura a bassa temperatura (65° per 1 ora e

20), lenta. I filetti vanno poi riscaldati all'uso su una piastra, questa volta a fuoco vivace dal lato della pelle che forma una crosticina caramellata. Nel frattempo la salsa di boreto deve essere già pronta. Si prepara partendo dall'olio ben caldo, solo profumato d'aglio, in cui si scottano a fiamma accesa le lische, spolverate di sale e pepe, bagnate con un bicchiere di aceto e lasciate andare, coperte, per una mezzoretta con l'aggiunta di un mestolo di brodo. La salsa filtrata viene messa in un sifone con 2 fogli di colla di pesce ammolata. Fatta scaldare a bagnomaria nel momento dell'impattamento. L'anguilla, croccante da un lato e morbida dall'altro, viene servita con una spruzzata di salsa a parte e un contorno, un'insalata di finocchio sottile, rassodato in acqua e ghiaccio, scolato, tamponato e condito con salicornia, finocchio marino, amaranto a dare colore, sale, olio e aceto affumicato.

MAR.DELP.

Supreme di faraona nel piatto la versione di Robert Tonial

La versione della supreme di faraona dello chef Robert Tonial, visionario protagonista del territorio dai fornelli del ristorante Da Febo, con una splendida vista sul borgo di Movada sommerso nelle acque del lago di Redona, a Tramonti di Sotto, prevede oltre a 4 petti con l'ala e degli scarti di faraona, anche aglio, carota, sedano e cipolla, 12 cipolle borettane, alloro, pepe nero, 4 patate novelle, un gocciolo di salsa di soia e una bottiglia di Traminer.

Si inizia con un soffritto su un filo d'olio con aglio, sedano, carota, cipolla e gli scarti di faraona. Qualche minuto per insaporire e poi si aggiunge mezzo bicchiere di Traminer. Evaporato l'alcol si copre con acqua fredda e gli odori. Raggiunta la bollitura si continua a cuocere a fuoco lento per 3 o 4 ore. Nello stesso brodo vanno cotte per mezz'ora le patate tagliate a rondelle e per dieci minuti le cipolle borettane, e poi si tengono da parte.



Robert Tonial

Il tocco di classe è dorare i petti di faraona con una noce di burro in padella e poi tenerli in forno per 25 minuti a 100 gradi. Dorare anche le patate e far ridurre il brodo addensato con maizena. Impiattare con cura faraona, patate e cipolle, coprire con il ristretto e guarnire con sale grosso.

G.G.

SUPERMERCATO

Centrospesa



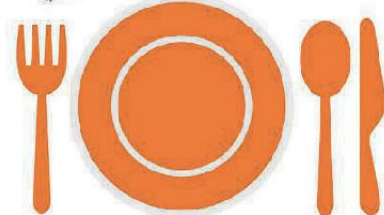
TURRIACO

**VIA MARCONI, 3/5
TURRIACO GORIZIA
Tel. 0481 76062**

**OGNI VENERDÌ
DALLA NOSTRA CUCINA
IL BACCALA**



Buon Appetito!





Il profumo del mare

"Menarosti"

Branzino bollito o in crosta di sale

ISABELLA FRANCO

Considerato il nobile pesce dell'Adriatico, il branzino (spigola per il resto d'Italia) ha carni magre, sode e poco spinose che lo rendono molto apprezzato in cucina. La "morte sua" è cucinato in crosta di sale al forno, una preparazione davvero semplice che toglie molte padrone di casa dall'imbarazzo di complicati secondi di pesce. Con il branzino la bella figura è assicurata, anche sulla tavola delle Feste. Per prepararlo al sale basta spargerne un poco di grosso su una teglia da forno, adagiarvi il pesce così come ve lo consegnano in pescheria dove

è ormai obbligatoria la pulizia che risparmia un bel po' di fastidi, e ricoprirlo abbondantemente. Così coperto il branzino va in forno già caldissimo (almeno 200 gradi), per una mezz'ora, a seconda delle sue dimensioni. C'è però un'altra tecnica che rende particolarmente giustizia a questo delicato pesce, la bollitura.

È certamente più inusuale bollire un pesce che, in questo periodo, sui banchi della pescheria arriva anche a 50 euro al chilo. Eppure, come sanno bene al ristorante "Menarosti" di via del Toro a Trieste, il branzino bollito è una delle preparazioni più apprezzate e richieste dalla clientela. Prepararlo a casa è un po' complicato. —



Andrea Perossa e il titolare Fulvio Benussi di "Menarosti"



Le simpatiche Monica Facco e Albina Cavallin ("Siora Rosa")

Da "Siora Rosa"

Baccalà alla "triestina" con il sugo rosso

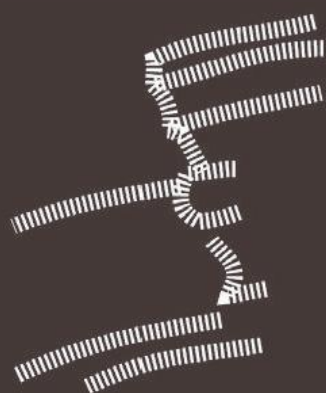
I Friuli Venezia Giulia, "piccolo compendio dell'universo" di nieviana memoria, lo è tanto più nelle tradizioni culinarie delle grandi feste. Un veglione di Natale nel Litorale o in Carnia propone menù diversi, in accordo con i prodotti locali e il clima. Scrive Vesna Gustin nel famoso "Xe più giorni che luganighe" che raccoglie usi e tradizioni culinarie del Carso: "La cena della Vigilia era festosa e doveva essere composta anzitutto da baccalà (stoccafisso) fancli e pesce".

Pare che lo stoccafisso, sulle tavole di un tempo, fosse preparato in modi diversi, stufato, in insalata, impanato o anche fritto con le uova. Oggi-

giorno è raro trovare sulle tavole della Vigilia a Trieste una preparazione del baccalà che non sia quella tipica "alla triestina" (cioè mantecato con un buon olio istriano che viene servita come antipasto sui crostini).

Se invece, in ossequio alla tradizione, ci si volesse cimentare nella realizzazione Baccalà col sugo, mettere in ammollo 300 grammi di stoccafisso secco per tre giorni, per dopo lessarlo togliendo le lisce. Soffriggere l'aglio nell'olio aggiungendo il pesce, pangrattato, farina, prezzemolo e concentrato di pomodoro (basterà un cucchiaino). Lo preparano da "Siora Rosa" in centro storico. —

I.F.



ZIDARICH

tradizione passione innovazione

AZIENDA AGRICOLA - KMETIJA ZIDARICH

LOC. PREPOTTO - PRAPROT, DUINO AURISINA, TRIESTE - WWW.ZIDARICH.IT - INFO@ZIDARICH.IT



Tavernetta Al molo

Frittura di passerini con polenta e verze

Alto Adriatico regala del pesce che può essere considerato povero ma invece è un patrimonio tutto da rivalutare.

Anche sotto Natale non è necessario mettere in tavola astici e branzini. Ce la si può cavare con delle gustose seppie in umido o con una frittura mista. Sardoni a parte, a Trieste si può friggere di tutto, dai filetti di orata alle triglie di scoglio, ai girai (o ribaltavapori, pesciolini veramente piccoli che vanno infarinati e fritti e una volta serviti si mangiano nella loro interezza: loro nome italiano è latterini), alle schile.

Una ricetta semplice, ma di vecchia

tradizione prevede la frittura del passerino, una specie di pesce passera che migra stagionalmente dalle carni bianche e delicatissime perfette anche da savor. I passerini non hanno le uova, per questo si possono friggere. Bisogna pulirli praticando un taglio laterale sotto la testa ed eviscerarli, sciacquarli bene e asciugarli, infarinarli facendo bene aderire la farina al pesce ed eliminando quella in eccesso. Friggere il pesce in olio di semi di arachide finché diventano dorati come biscotti. Va servito con polenta e con un contorno di verze in tecia con le patate. Quand'è stagione si possono trovare alla tavernetta al Molo di Grignano. —

I.F.



Il popolare Matteo, titolare della Tavernetta Al molo di Grignano



Oksana Myakinchenko capo chef e Giulia Vascotto vice chef dell'Osteria all'Istriano

Osteria all'Istriano

"Brodeto", una zuppa piena di pesci vari

In questa variegata regione, non solo le ricette variano praticamente di chilometro in chilometro, ma cambiano pure i loro nomi. Succede anche per una tipica preparazione invernale, il "boreto" rappresentativo della cucina gradese ma che, a Trieste, si declina in "brodeto". Quelli che non variano sono gli ingredienti: la zuppa può essere fatta con ogni tipo di pesce.

La differenza sostanziale tra la ricetta gradese e quella triestino-istriana è l'aggiunta del concentrato di pomodoro (non pomodori freschi, né pelati). In laguna il boreto è bianco, in costiera rosso. Per un ottimo secondo natalizio, farsi sfilettare in pe-

schieria del pesce variegato (scorfano, la rana pescatrice, il grongo, la lucerna, le seppie, si possono usare anche i crostacei). I filetti vanno infarinati e fritti. A parte si soffrigge aglio e cipolla e poi si aggiunge il concentrato di pomodoro. Quando il sugo si è ristretto si mette il pesce fritto. I pesci devono essere smossi solamente scuotendo il tegame, senza mai toccarli o girarli.

Si accompagna ovviamente con polenta bianca o gialla. Dove mangiare un ottimo brodeto col sugo in rosso all'istriana se non all'Osteria all'Istriano di Giobì e Oxa in Riva Grumola? —

I.F.

Wassily Kandinsky | *Zig zag bianchi*, 1922 (dettaglio)
Fondazione Musei Civici di Venezia
Ca' Pesaro, Galleria Internazionale d'Arte Moderna



GC.AC.

Galleria Comunale
d'Arte Contemporanea
di Monfalcone
Piazza Cavour 44

Tel. 0481 494 177 / 371 / 358
galleria@comune.monfalcone.go.it
www.comune.monfalcone.go.it
www.galleriacomunaleartemonfalcone.it

Punto Kandinsky e le avanguardie e superficie

MONFALCONE
Galleria Comunale d'Arte Contemporanea
18.12.2021—2.05.2022

Info e prenotazioni
galleria.didattica@comune.monfalcone.go.it
Tel. 0481 494177/371

Main sponsor



Media partner



Sponsor



Con il contributo di





La dolcezza è servita

Il campione Rizzo Così si fa il panettone più buono d'Italia

MARGHERITA Terasso

Lavora duro e se serve, come accade a Natale, passa il fine settimana senza chiudere occhio. Da servire c'è sua maestà il panettone, il dolce che nel 2020 ha fatto del maestro pasticciere Alessandro Rizzo, il numero uno in Italia con la vittoria al concorso "Una mole di panettoni". Rizzo, 57 anni, è titolare con la moglie Catia del forno Rizzo bistrot di Tarcento. Ecco i suoi consigli per realizzare un panettone capolavoro. Per un dolce da un kg servono 90 gr di acqua, 70 di zucchero, 60 di tuorlo, 70 di lievito madre, 190 di farina, 100 di burro. «Si parte mescolando

zucchero e acqua e si aggiungono gli altri ingredienti uno alla volta – spiega Rizzo –. L'impasto assumerà la forma di una palla: dovrà riposare 12 ore, fino a che non triplicherà le dimensioni». Si aggiungono farina (50 gr), zucchero (60), latte in polvere (10), sale (2), miele (30), tuorlo (60), burro (100), arancia (110) e cedro (40) canditi e uvetta (120). Il tutto dovrà restare fermo un'ora. Poi l'impasto andrà messo nello stampo. Seguirà una nuova lievitazione, per 4-6 ore a circa 30 gradi. Si termina con la scarpatura (si fa un taglio a croce sulla superficie e si mette una noce di burro sotto i 4 lembi) e la cottura: il panettone va infornato a 150-160° per un'ora circa. —



Il maestro pasticciere Alessandro Rizzo, di Tarcento: suo il miglior panettone tradizionale d'Italia nel 2020



Kevin D'Agaro, 20 anni: il suo panettone quest'anno è fra i dieci migliori artigianali d'Italia

Qualità in Carnia L'enfant prodige svela i suoi segreti

TANJAARIIS

Lo suo panettone è una nuvola soffice e avvolgente di sapori. Non è un caso che il panettone di Kevin D'Agaro, enfant prodige carnico della pasticceria, a 20 anni si sia classificato quest'anno tra i migliori 10 panettoni artigianali tradizionali d'Italia al concorso Mastro Panettone a Bari. Nella sua pasticceria in via Grialba a Tolmezzo, le sue creazioni vanno a ruba. I panettoni di Kevin hanno ottenuto specifica certificazione di qualità, contengono solo ingredienti naturali, lievito madre vivo e sono senza conservanti. «La base del panettone è composta – ci spiega – dal lievito madre, che è

quello che distingue un panettone artigianale fatto a mano. C'è un insieme di lieviti iniziali più due impasti del panettone. C'è un impasto della notte e un secondo impasto dove vengono aggiunte le sospensioni che dopo decidono il gusto. Per tutto il ciclo delle lievitazioni (che è di 5 fasi) servono dalle 70 alle 75 ore. Anche la cottura è un passaggio molto delicato. Quando il panettone è cotto, viene capovolto e infilzato in speciali pinze. Viene lasciato a testa in giù per evitare che collasi». Sono dieci le varietà di panettone di Kevin e poi c'è la linea di impasti al cioccolato. C'è poi una nuova linea di Panettone salato nelle varianti con alici, semi misti tostati e pomodori secchi. —

PRANZO DI NATALE

Flute di benvenuto
Aragostella marinata, riso Venere e perle di arancia
Calamaretti ripieni in crema di Malvasia
Gambero in tempura con guacamole
Ravioli di burrata con ragù di Aragostella in bianco e scaglie di mandorle
Filetto di Dentice cbt crema di pistacchio e spuma di patate allo zafferano
Stardust: bavarese nocciola, croccante di mandorla e bisquit fondente
Acqua minerale



**PORTIAMO A DOMICILIO IL GIORNO DI NATALE
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
MENÙ DI CARNE O DI PESCE
€ 60 IN SALA - € 50 A DOMICILIO**

**BAR - RISTORANTE
PIZZERIA**

Trieste - Viale Romolo Gessi, 16
Tel. 040.309681 - www.ariston-ts.it

PRANZO DI NATALE

Flute di benvenuto
Fassona tartare, gel di lampone e fonduta di Taleggio
Insalata di Cappone, finocchio, uvetta, melograno, glassi di aceto balsamico in cestino di pecorino Dop
Ravioli di burrata in ragù bianco di quaglia
Involtini di vitello cbt, riduzione di cognac e tartufo bianco su spuma di pesce
Stardust: bavarese nocciola, croccante di mandorla e bisquit fondente
Acqua minerale



Il marchio Martin BiscottoPordenone simbolo della città

GABRIELE GIUGA

Dolce tipico di Pordenone – la prima ricetta nota risale agli inizi degli anni Quaranta – il BiscottoPordenone è stato creato e realizzato dalla pasticceria Montereale di Pordenone, che ne ha registrato il marchio, e si identifica con la storia e il territorio della città. Ecco la ricetta dei fratelli Martin, i titolari della pasticceria. Farina di grano tenero e farina di mais gli ingredienti di base, ai quali si aggiungono zucchero, mandorle grezze – tra gli ingredienti più frequenti che viaggiavano sul Noncello – oltre a burro, tuorli d'uovo, aromi e lievito. Si

amalgama tutto con sapienza e a mano si stampano i piccoli biscotti. Il tocco di carattere glielo dà anche la grappa, in questo caso firmata Nonino, che lo rende friabile e fragrante, e il sale grosso stiriano, sale minerale estratto nelle miniere austriache di Bad Ischl che proprio a Pordenone terminava la sua corsa dalla Stiria. Si amalgama tutto con sapienza e si stampano a mano i piccoli biscotti. Grazie alla sua complessa semplicità, si abbina facilmente sia a creme dolci, classiche, tiepide e a gelati, sia a curiose combinazioni salate: prosciutto crudo e speck, ma anche montasio stravecchio, caprino e formaggi spalmabili, in combinazione con gelatine di frutta, miele, frutta secca. —



I fratelli Martin: Matteo (a sinistra), Gian Maria e Rosetta con una confezione dei biscotti



I dolci tipici de "La bomboniera" Foto di Andrea Lasorte

Trieste, Bomboniera Putizza e "fritole" due grandi tentazioni

ISABELLA FRANCO

A Trieste non si scherza con le tradizioni dolciarie, complesse e ricche di memorie come la cultura mitteleuropea di cui sono portatrici. Nelle storiche pasticcerie triestine in questo periodo vanno ancora per la maggiore Presnitz, Putizza e marzapane. Resistono al sopravanzare delle abitudini "foreste" capolavori della tradizione dolciaria mitteleuropea come la Rigojansci o l'elaborata Dobos, sette strati di biscuit, di cui l'ultimo caramellato, alternati da cioccolata. Ma sono rimasti davvero in pochi ad offrirli. Oltre alla storica Bom-

boniera o alla Pirona, si trova nelle pasticcerie Cadenaro che nel periodo natalizio offrono anche il Marzapane Reale: a scacchiera bianca e marrone.

Il gusto della pasticceria austro-ungarica si percepisce bene varcando la porta in vetro smerigliato dai disegni liberty de La Bomboniera.

Qui dal 1836 si preparano dolci legati ai territori che un tempo erano sotto l'aquila bicipite degli Asburgo, comprese le frittelle (fritole in dialetto triestino), sono un dolce riconosciuto della tradizione natalizia. Si preparano in un'infinità di modi, ma quelle della nonna prevedono una lievitazione dell'impasto data dal lievito di birra. —



NEW

zenzero e cannella

...FARRO PISTACCHIO CIOCCOLATO
NATALE 2021
DOMENICA 19 DICEMBRE
APERTI

Campo S. Giacomo - Trieste - Tel. 040 3498736



La tradizione

Gubana

Un vero capolavoro senza ricetta base



Berto Blasutig, titolare del Forno Cattarossi di Cividale, mentre prepara la gubana

LUCIA AVIANI

Due cose vanno dette, prima di parlare di gubana: per quello che nel Friuli di un tempo, ancora estraneo alla “colonizzazione” di panettoni e pandori, era il dolce di Natale per antonomasia una ricetta universale non c’è – ogni mano crea la sua, calibrando il ripieno secondo il gusto personale – e non esiste uniformità neppure a livello industriale, perché la varietà del dolce su scala domestica è peculiarità rispecchiata dalla grande produzione. Ogni maestro gubaniere fornirebbe dunque la propria interpretazione: vogliamo proporvi quella di Berto Blasutig, titolare del Forno Cattarossi di Cividale e “papà” della gubana più grande del mondo, tradizione del primo gennaio proseguita a suon di guinness consecutivi fino allo stop imposto dalla pandemia. «Per preparare l’impasto – spiega Blasutig – servono 50 grammi di lievito di birra, 200 di acqua (calda), 5 uova, 500 grammi di farina, 100 di burro, 200 di zucchero e 10

di sale. Il ripieno, invece, si compone di noci, nocciole, pinoli, uvetta, granella di amaretto, un po’ di marmellata di albicocche e di olio di semi per amalgamare, granella di nocciole, zucchero, Marsala, grappa, Rum e sale».

Dopo una fase di pre-lievito (con farina, acqua, lievito e due uova, da lasciar riposare per un paio d’ore) si aggiungeranno le altre uova, lo zucchero, il burro e il sale. Due ulteriori ore di riposo, poi mattarello alla mano: allargata la pasta il più possibile e spalmatavi la miscela, si arrotolerà il tutto e si formerà infine una chiocciola che prima di essere infornata (al termine di una terza pausa-lievitazione) dovrà essere unta sulla parte superiore con tuorlo d’uovo, sul quale andrà spruzzato un po’ di zucchero. Tempo di cottura un’ora circa: all’inizio a 200°, dopo alcuni minuti a 150°. «C’è l’usanza – conclude Blasutig – di bagnare le fette con lo Slivovitz, ma non la condivido. Può essere una soluzione qualora il prodotto abbia già un po’ di tempo e si stia dunque seccando; diversamente non fa altro che coprire i sapori originali».



Il presnitz della pasticceria "Cadenaro" Foto di Andrea Lasorte

"Cadenaro"

Ecco il presnitz dolce dell'Imperatrice

ISABELLA FRANCO

Non chiamatelo Gubana! In primo luogo, perché il Presnitz, dolce tipico natalizio a Trieste dalle reminiscenze austro-ungariche si declina al maschile ma, soprattutto perché rispetto alla Gubana friulana che si produce specialmente nelle Valli del Natisone, è proprio un’altra cosa. La tradizione popolare gli attribuisce origini diverse: si narra che sia stato preparato per la prima volta a Trieste nel 1832 in onore di Carolina Augusta di Baviera, imperatrice d’Austria ma anche che, invece, nacque per accogliere degnamente Sissi, imperatrice di Austria. Un evento importante che mise in agitazione tutta la città. Per accogliere degnamente “Sissi” Imperatrice in visita al Castello di Miramare, Trieste si fece festosamente bella. In un elegante pasticceria del centro apparve per la prima volta un dolce creato per l’occasione. Portava sovrapposte le scritte “se giri il mondo ritorni qui”. Gli fu conferito il titolo di “Preis

Prinzessin” (premio principessa) che presto, con la consueta sbrigativa concretezza, i triestini chiamarono “Presnitz”, che da allora arricchisce la tradizione dolciaria triestina a suggello di tradizioni e liete ricorrenze.

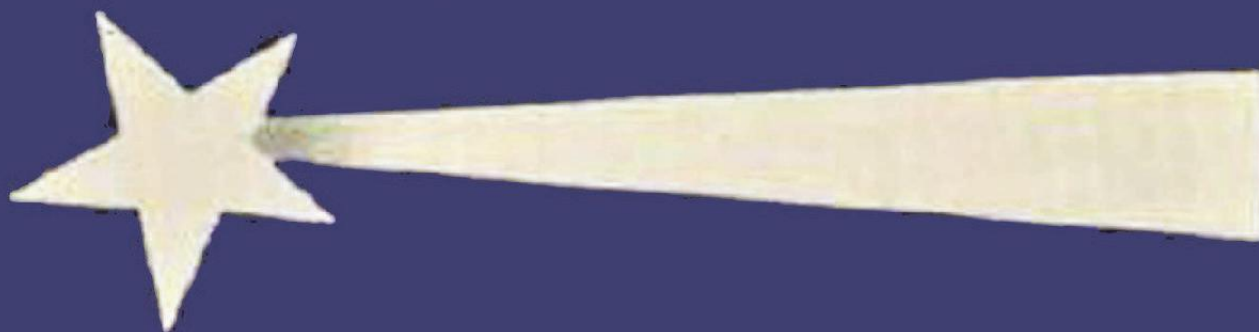
Tra i dolci da preparare in casa non è certo il più semplice, perché la maestra sta nel realizzare il giusto equilibrio tra il ripieno e la pasta che si prepara miscelando burro, farina, poco latte, un uovo, succo di un limone e sale. Il ripieno è ricchissimo e determina le sottili differenze tra le diverse versioni: pinoli, uvetta, pistacchi, cioccolato fondente, rum, miele, fichi secchi, zucchero e cannella. Va arrotolato come se fosse uno strudel e poi gli va data la forma a corona. Non c’è pasticceria a Trieste che non lo proponga sotto le feste anche se, data la popolarità, il Presnitz è un dolce che viene prodotto tutto l’anno. La pasticceria Ulcigrai lo confeziona su larga scala per la rivendita in molti bar e supermercati, mentre per un prodotto più artigianale non si sbaglia da Giorgi in via Carducci e piazza Giotto o da Cadenaro in via Rittmeyer. —

PIZZE ANCHE CON IMPASTO INTEGRALE



Via Giulia 23/C - TS
tel. 040 241 70 95 | cel. © 335 194 92 95

APERTO TUTTI I GIORNI CON ORARIO CONTINUATO
DALLE 12.00 ALLE 24.30 ANCHE A DOMICILIO



buon natale
LEGA NAZIONALE

Ser Buti

WWW.LEGANAZIONALE.IT • INFO@LEGANAZIONALE.IT

f LN.ITALIA



I vini

In bottiglia una marcia in più

Le proposte di bianchi, rossi e bollicine

MAURIZIO CESCONE

Per queste occasioni così speciali, come Natale e Capodanno, Giorgio Bertossi, enologo del "Mulino delle Tolle", nota azienda vinicola del Palmarino, propone una scelta accattivante per gli abbinamenti con primi e secondi di carne o di pesce, con il tradizionale panettone o con il tronchetto natalizio.

«Per l'aperitivo e l'antipasto di pesce - dice l'esperto - , proporrei uno spumante metodo

classico Piè di Mont di Cormons ottenuto da uve Pinot nero, Chardonnay e Ribolla gialla; spumante sempre millesimato, perlage fine persistente, profumo fragrante con note di panificazione, fresco e minerale; segue una boccia pulitissima, sapori persistenti di mugghetto, gelsomino, pompelmo rosa, ma anche sensazioni morbide e cremose: una bollicina per le grandi occasioni».

«Continuiamo con un bianco Malvasia Collio Raccaro 2020 - dice Bertossi - , prodotto a Cormons da uve stramatu-

re. Vino intenso dalle caratteristiche inconfondibili, note speziate di pepe bianco, fieno e albicocca. Vino molto alcolico che, però, si armonizza bene alla grande sapidità e mineralità. Proseguiamo con il Bianco Broy Collavini 2018 ottenuto da uve Chardonnay, Sauvignon e Friulano; una parte di queste proviene da un appassimento in fruttaia. Vino che ha profumi unici che poi proseguono al palato con eccellente persistenza; prodotto da antologia che ogni enologo vorrebbe nella propria cantina».

Per chi sceglierà un menù a base di carne ecco i due rossi scelti. «Schioppettino di Prepotto 2018 Ronco Severo e Refosco dal Peduncolo rosso 2018 Petrucco selezione Ronco del Balbo. Le uve dello Schioppettino provengono da una microzona e il vino è ottenuto da una lunga macerazione e un affinamento in botti di rovere per 30 mesi; grande vino di colore rosso rubino, sentore di pepe nero con note di sottobosco lievemente tannico e una notevole intensità olfattiva. Il Refosco dal Peduncolo rosso è il principale viti-

gno autoctono a bacca rossa in Friuli; il Ronco del Balbo è frutto di una selezione: profumi molto intensi fruttati che ricorda ribes, lampone, mora selvatica che si fondono con le spezie. Al palato vino pieno, ricco, potente con note speziate di foxi e caffè».

Infine il dessert. «Completiamo - conclude l'enologo - con un Picolit di Rodaro 2017, vino dolce per le grandi occasioni prodotto dopo un appassimento in pianta e in cassetta di color giallo ambrato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Aperitivi e antipasti

Il sorprendente Piè di Mont emoziona



Siamo di fronte a uno spumante metodo classico ottenuto anche da uve autoctone. Le percentuali della cuvée sono già fissate in vigna: 20% Pinot nero per il corpo, 60% Chardonnay per la schiena e l'eleganza del vino, 20% di Ribolla per la freschezza. La produzione è di 10 mila bottiglie per ogni annata e si vuol mantenere tale per conferire al prodotto la giusta cura e il risultato ineccepibile. Uno spumante millesimato realmente emozionante e fin da subito sorprendente.

Primi piatti

La Malvasia Raccaro è punta di diamante



Punta di diamante della cantina Raccaro, sul Collio, la Malvasia è eleganza pura, da abbinare a cibi ricercati e assaporare in serate speciali e romantiche in buona compagnia. Ha un profumo intenso, caratteristico, con nota speziata di pepe e di sale. Evidenzia note fortemente minerali, marcata e inconfondibile caratteristica, grande sapidità, alcolicità naturale mediamente molto elevata che si armonizza perfettamente con l'acidità.

Pesce e crostacei

Il Broy di Collavini uviaggio raffinato



Prende il nome dal "broili", il piccolo orto che circondava le vecchie case friulane nel quale, spesso, si piantavano viti atte a produrre il vino "di casa". Le uve di Friulano (50%) e Chardonnay (30%) vengono parzialmente appassite in fruttaia tramite aria ventilata, con umidità prossima allo zero ed alla temperatura di 12°. Il Sauvignon (20%), raccolto con qualche giorno di anticipo, non viene passito. Si accosta ai piatti della grande cucina, pesci al forno o con salsa.

Pietanze di carne

Lo Schioppettino Ronco Severo incanta



Raccolta manuale delle uve perfettamente sane e mature in vendemmia tardiva. Lunghe macerazioni, follature frequenti, successiva svinatura e pressatura delle vinacce. Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 20 ettolitri per 30 mesi a contatto con le fecce nobili e imbottigliamento in luna calante di agosto/settembre senza filtrazioni e chiarifiche. Questo è lo Schioppettino di Ronco Severo, un grande vino di colore rosso rubino, con una notevole intensità di profumi.

Dolci e dessert

Profumi di fiori e frutta nel Picolit di Rodaro



Il Picolit Rodaro 2017 si presenta con un quadro olfattivo complesso dove troviamo note floreali e cremose. Possiamo ritrovare il caramello mou, la scorza d'arancia, fichi secchi e canditi; il sorso è avvolgente, il dolce, l'alcol e l'acidità sono ben bilanciati. Vino nobile da accompagnare a formaggio erborinato o piccola pasticceria. Tutti i vini proposti sono dei grandi vini per le occasioni importanti; vini da chiacchiere, da sorseggiare scambiadosi pareri e auguri di Natale.



Al Tiglio Pri Lipi

Tel. +39 040 9220163

Via Srecko Kosovel, 3 - BASOVIZZA (TS)

www.trattoria.centerhotel.it



TRATTORIA GOSTILNA PIZZERIA

BOSCO

DAL 16 AL 29 DICEMBRE 2021

Sempre

Buon Natale

BALOCCO

Il Panettone
Il Pandoro
kg. 1



€3,49

GRANA PADANO DOP

Stagionatura
oltre 16 mesi
€ 8,80 al Kg



all'etto

€0,88

PROSCIUTTO COTTO PRAGA

SELEZIONE BOSCO
Alta Qualità, al Kg

~~€16,89~~

€12,98



PANETTONE



**ARTIGIANALE
BOSCO**

gr. 750

~~€20,00~~

€14,90

COCA COLA

Classica / Zero
ml. 1350 x 2
€ 0,74 al Lt



€1,99

**CANTINA PRODUTTORI
VALDOBBIADENE**

Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut
Millesimato, ml. 750
€ 6,53 al Lt



€4,90



NUOVO SERVIZIO DI SPESA ON LINE
E CONSEGNA A DOMICILIO

www.gruppobosco.it



Maxi
SUPERMERCATI

- ✓ Via Coroneo, 31/1
- ✓ Via Orlandini, 1
- ✓ Via Settefontane, 51/1
- ✓ Via Concordia, 6
- ✓ Via Franca, 4/2
- ✓ Via Manna, 1
- ✓ Piazza Goldoni, 10
- ✓ Opicina, Largo San Tommaso, 2-3


www.gruppobosco.it
info@gruppobosco.it



Natale in Famiglia con

EURO

SURGELATI ITALIA®



SEPPIA GOURMET ESI

13.80
/kg

PRODOTTO Gourmet

SALMONE 1-2 KG EVISCERATO NORVEGIA

8.90
/kg

FRITTO MISTO VEGETALE PAREN

7.99
/kg

SCAMPI CONGELATI A BORDO OTTIMI ANCHE CRUDI

19.50
/conf.

3kg

BACCALA' SELECTO

13.99
/kg

SCAMPI GRANDI ESI 450gr NETTI senza uova

6.99
/conf.

MISTO FUNGHI EXTRA 20% PORCINI

3.99
/kg

FILETTO DI ORATA GRANDE ESI

14.99
/kg

100% NATURALE

FILETTONE DI OMBRINA

23.50
/kg

PREPARATO MISTO SCOGLIO

9.90
/kg

ALTA QUALITA'

ORATE GRANDI EVISCERATE E SQUAMATE

10.99
/kg

ALTA QUALITA'

FILETTO DI MERLUZZO LEGGERO E CROCCANTE

8.90
/kg

CALAMARETTI VERACI SENZA PENNA OTTIMI AFFOGATI AL POMODORO

6.99
/conf.

1kg

ALTA QUALITA'

CODE DI GAMBERONE ARGENTINA CONGELATE A BORDO

16.99
/kg

ALTA QUALITA'

PAELLA DI FRUTTI DI MARE

6.99
/kg

FILETTONE DI SALMONE NORVEGIA

18.90
/kg

100% NATURALE

ALTA QUALITA'

via Tricesimo 220 - P.C. Terminal Nord 33100 UDINE
via Giosuè Carducci, 10 34133 TRIESTE
via Nazionale, 4/1 34151 TRIESTE
via Redipuglia 114 34077 Ronchi dei Legionari GORIZIA

LA CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE

Confcommercio lancia il suo appello di Natale: «Comprate sotto casa»

La "sfida" alle spese online a una settimana dalla Vigilia:
«I negozi di prossimità decisivi in questi due anni di Covid»

Micol Brusaferrò

Quando mancano pochi giorni a Natale e Capodanno, Confcommercio rilancia l'invito ai triestini a spendere nei negozi della città. Un appello già lanciato dal presidente Antonio Paoletti in occasione dell'inaugurazione dello stesso Mercatino di Natale, e ora ribadito a una setti-

mana dalla Vigilia.

«Sulla scia dell'iniziativa attuata a livello nazionale – spiega Paoletti – anche la nostra associazione sta organizzando e promuovendo la campagna di sensibilizzazione “Comprate sotto casa perché mi sento a casa”. L'obiettivo è invitare la cittadinanza a rivolgersi, anche in vista delle imminenti festività di fine

anno, a botteghe e punti vendita di prossimità che, al di là della loro importanza in termini di produttività e occupazione, sono stati sempre presenti, specie per le fasce più deboli della popolazione, nei momenti peggiori della pandemia». Una considerazione precisa, rivolta ai triestini, che – come spiega il presidente camerale – «vuole far riflet-

tere sull'importanza che i negozi di vicinato rappresentano per la fruibilità sociale di quartieri e periferie, negozi che, proprio per la loro struttura peculiare, fanno sempre più fatica a continuare la loro attività e a fronteggiare la concorrenza dell'e-commerce». E sull'avanzare delle compere online Paoletti è già intervenuto più volte, mettendosi di fatto alla testa di una battaglia per tutelare le tante realtà che con fatica e sacrificio continuano a portare avanti il commercio tradizionale e che nei prossimi mesi potrebbero affrontare ulteriori criticità, acute – aggiunge il numero uno di Confcommercio – «dal rincaro delle utenze per cittadini e imprese. Oneri che, prevedibilmente, eroderanno il magro potere d'acquisto delle famiglie e i relativi margini di guadagno delle imprese».

A sollecitare una spesa sotto casa o comunque in città, in centro e nelle periferie, è anche il gruppo Facebook “Compriamo a Trieste”, nato durante la pandemia su ini-



ANTONIO PAOLETTI
PRESIDENTE DI CONFCOMMERCIO
E CAMERA DI COMMERCIO

Il monito di Paoletti:
«Il rincaro delle utenze eroderà il potere d'acquisto delle famiglie»

A sostenere le attività operanti fra il centro e le periferie esiste oggi anche un gruppo attivo su Facebook

ziativa di alcuni utenti social, cresciuto costantemente mese dopo mese, che punta proprio a valorizzare tutte le realtà commerciali del territorio, sollecitando un acquisto sul posto rispetto all'opzione online. Tra i post ci sono così negozi che presentano i propri prodotti e persone che chiedono consigli o suggerimenti su dove e come poter trovare un determinato tipo di merce nei punti vendita presenti in città.

Paoletti, in conclusione, auspica che il suo appello «venga accolto, in attesa anche di quelle misure normative, sollecitate da Confcommercio sia presso l'amministrazione regionale, che le ha in buona parte raccolte e che si concretizzeranno nell'ambito della Legge SviluppoImpresa, che a livello nazionale, attraverso il Pnrr, che prevede risorse atte a sostenere interventi di rigenerazione e valorizzazione dei tessuti urbani con misure dedicate anche alle realtà produttive di prossimità in essi ubicati». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL BILANCIO DI CLAUT

«Comunali flop per tutti Triesteuropea riparte per il futuro della città»

Ugo Salvini

«Triesteuropea non è morta, anzi, inizia ora il suo vero percorso ed è nostro intendimento costruire un concreto progetto per il futuro».

Così si è espresso ieri Alessandro Claut, leader del movimento, stilando un bilancio dell'attività politica svolta in città nel corso dell'anno. «Abbiamo dovuto rinunciare alle comunali – ha precisato – perché numerosi soggetti di ambedue gli schieramenti avevano posto un veto sulla mia persona. Il fatto però è che, alla fine, il voto non ha premiato nessuno, perché alle urne è andato solo il 46% degli aventi diritto e poco più della metà ha scelto Diapiazza. In sostanza – ha aggiunto lo stesso Claut – l'elettorato triestino ha dato un sonoro ceffone a tutti, a destra e sinistra. E nel gruppo ci mettiamo anche noi, perché facciamo parte del mondo politico locale». Spostando



Alessandro Claut

poi l'attenzione sulle amministrative in programma in primavera a Duino Aurisina, dove si voterà per il rinnovo del Consiglio comunale, il portavoce di Triesteuropea ha detto di aver già stabilito «contatti con forze politiche locali, sia di centrodestra sia di centrosinistra, ma anche con altri soggetti che non si riconoscono nelle coalizioni tradizionali. Il nostro obiettivo finale – ha concluso Claut – è di fare di Trieste una città di spessore europeo». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Secondo piano di corso Cavour a disposizione di una quarantina di imprese HighTech

L'Urban Center pronto a ospitare nuove startup nel corso del 2022

IL BANDO

Giulia Basso

Nove mesi dopo l'inaugurazione ufficiale, l'Urban Center si prepara alla fase due: l'insediamento di una selezione di startup al secondo piano dell'edificio di corso Cavour. Il bando per la raccolta delle candidature e la successiva selezione è già pronto ed entro il 31 dicembre il testo verrà presentato in giunta per l'approvazione. L'hanno annunciato ieri il vicesindaco Serena Tonel e il direttore del Dipar-

timento Innovazione e Servizi generali del Comune Lorenzo Bandelli, in occasione dell'evento organizzato per raccontare il primo anno di attività dell'hub d'innovazione nel cuore della città, finanziato con fondi Por Fesr e comunali.

La road map prevede l'uscita del bando all'inizio del 2022 e una procedura automatizzata di valutazione sulla base di una serie di parametri oggettivi: le caratteristiche del team (ci sarà ad esempio una premialità per le imprese giovanili e femminili), la sostenibilità economica dell'impresa, la sua rete di collaborazioni, gli even-



L'evento dedicato al primo anno di attività. Massimo Silvano

tuali brevetti già depositati.

Le imprese che parteciperanno dovranno appartenere ai settori BioHighTech e HighTech e avere sede sul territorio.

L'ingresso nell'Urban Center è previsto a finestre cadenzate, si ipotizza di due mesi in due mesi, di una decina di startup per volta, con l'obiettivo di arrivare all'insediamento completo di una quarantina di nuove aziende entro fine 2022.

«Le startup potranno usufruire gratuitamente di uno spazio per i propri uffici, cui destineremo il secondo piano dell'edificio, e di tutti i servizi dell'hub. Un domani

negli ambienti ancora disponibili si potranno aggiungere anche dei laboratori di prototipazione», ha spiegato Bandelli. «Per il Comune si tratta di un'iniziativa strategica per innescare e accelerare l'innovazione dell'intero tessuto economico cittadino, con benefici anche per le imprese già esistenti e per i settori che lo caratterizzano tradizionalmente», ha evidenziato Tonel. In questo primo anno sono già stati realizzati dai gestori dello stesso hub 89 eventi indirizzati a imprese e cittadinanza, e 27 nell'area del Fab Lab. —

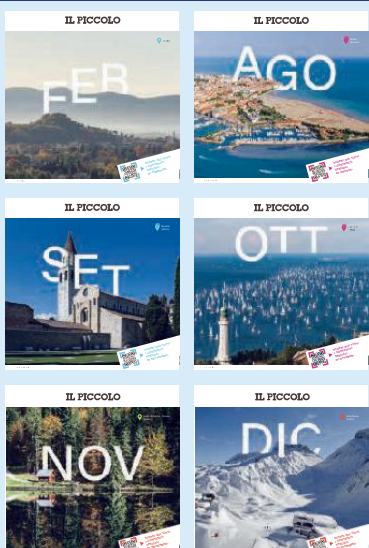
© RIPRODUZIONE RISERVATA

MERCOLEDÌ 22 DICEMBRE IN REGALO

CON IL PICCOLO

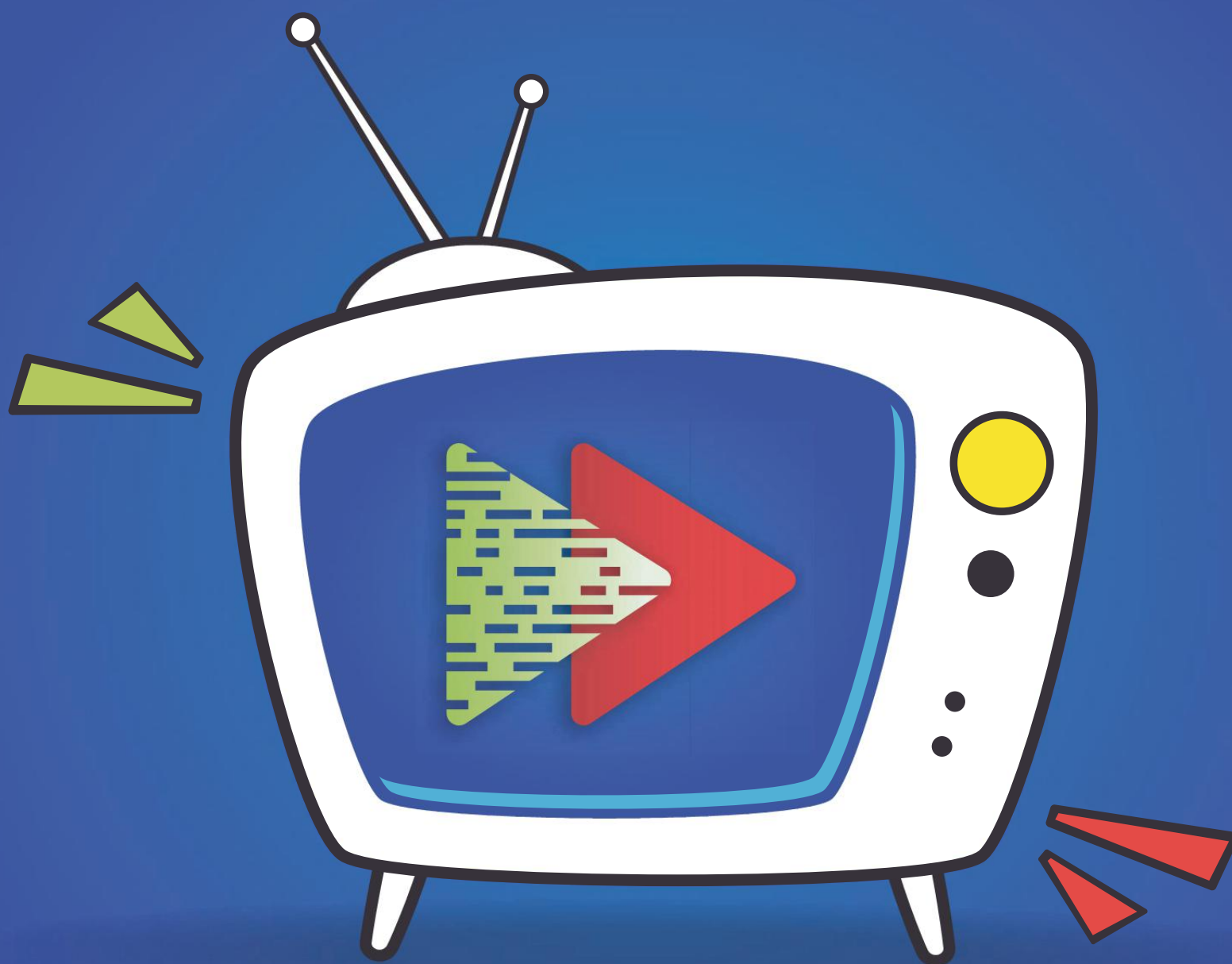
IL CALENDARIO 2022

Le più belle immagini della tua regione vissuta in tutte le stagioni





LA TV STA CAMBIANDO, È IN ARRIVO L'ALTA QUALITÀ



Non rinunciare ai tuoi programmi preferiti.

Se non vedi i canali in HD, puoi richiedere un **bonus** per l'acquisto di un nuovo televisore o di un decoder.

La risintonizzazione dei canali è iniziata.

Per saperne di più vai su **nuovatvdigitale.mise.gov.it**.

f @ 340.1206348

#GuardiamoAvanti



Ministero dello sviluppo economico



Call center
06.87.800.262

IL PROCESSO: L'ACCUSA ERA DI ISTIGAZIONE ALLA CORRUZIONE

Offre vino alla polizia per non pagare la multa Assolto dal giudice

Il bar Centro trovato aperto fuori orario in zona arancione
Il titolare voleva dare due bottiglie agli agenti per evitare noie

Gianpaolo Sarti

Alla fine il giudice lo ha assolto perché «il fatto non costituisce reato». Ma Giuseppe Valentino Zucchini, 60 anni, titolare del bar “Centro” di via Giulia 82, è incappato in un vero guaio giudiziario: una denuncia della polizia e un’incriminazione per “istigazione alla corruzione” con tanto di procedimento penale e udienze in Tribunale.

Il motivo? Il commerciante aveva offerto un paio di bottiglie di vino alla pattuglia della polizia che lo aveva pizzicato, in zona arancione, con il locale aperto fuori orario e i clienti all’interno. Per non prendersi la multa Zucchini voleva «risolvere in amicizia» (così, testualmente, dagli atti). Il periodo è quello dell’ondata pandemica dello scorso marzo, con le conseguenti re-



L'esterno del bar "Centro" di via Giulia 82. Foto Andrea Lasorte

strizioni per i locali e le forze dell’ordine che vigilano per verificarne il rispetto.

È la sera di sabato 13: la polizia passa in via Giulia, si accorge che il bar “Centro” è aperto oltre l’orario consentito dal Dpcm anti Covid, entra

e dentro trova il titolare con alcuni clienti. La multa è inevitabile.

Il sessantenne Zucchini non si arrabbia più di tanto. Ma, insomma, la sanzione non è che gli faccia proprio piacere. Dunque che fa? Pren-

de due bottiglie di vino da sotto il bancone e le offre agli agenti. «Dai, chiudiamola in amicizia...».

Per i poliziotti è tutt’altro che un “beau geste”. La pattuglia verbalizza, sostenendo che il titolare «offriva insistentemente» le due bottiglie di vino, così da evitare la multa.

Il verbale approda in Procura, che quindi apre un fascicolo con l’ipotesi di reato regolamentata dall’articolo 322 del codice penale (“istigazione alla corruzione”, appunto) e chiede il rinvio a giudizio del sessantenne.

Zucchini, difeso dall’avvocato Paolo Pacileo, è stato giudicato con il rito abbreviato dal gup Luigi Dainotti. Il giudice ha assolto l’imputato perché «il fatto non costituisce reato sotto il profilo dell’elemento soggettivo psicologico». In altri termini, con quelle due bottiglie l’esercente non aveva in mente di «corrompere» gli agenti.

«Se non ricordo male erano le dieci di sera passate – racconta il titolare del bar – tenevo ancora aperto per fare le pulizie. Era entrato un amico con la sua compagna per usufruire del bagno; con me c’era invece una amica. Non pensavo di far nulla di male... capisco la multa – aggiunge il sessantenne – ma quando poi mi è arrivata a casa la raccomandata con l’indagine a mio carico per quelle due bottiglie di vino, ecco... sono davvero caduto dalle nuvole. Per fortuna il giudice ha capito e sono stato assolto». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA NOMINA DEL CSM

Gorjan presidente della Corte d’appello

Sergio Gorjan è il nuovo presidente della Corte di appello di Trieste. Il magistrato, triestino, 66 anni, è stato nominato dal Csm.

Gorjan ha ufficialmente preso il posto del ex presidente Oliviero Drigani, presidente della Corte di Appello di Bologna da gennaio.

Il ruolo a Trieste, che risultava ancora vacante, era momentaneamente retto da Giuseppe De Rosa (come presidente facente fun-

zioni).

Gorjan aveva iniziato la sua carriera in magistratura nel 1981 al Tribunale di Gorizia e, successivamente, in Corte d’appello a Trieste per poi passare a Lanusei, in Sardegna. Gorjan è stato anche presidente di sezione della Corte appello di Venezia e, infine, magistrato in Cassazione, da cui proviene. —

G.S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN BREVE

Denunciato Disturba la messa a Santa Maria Maggiore

La polizia ha denunciato per resistenza a pubblico ufficiale e turbamento di funzioni religiose un cinquantatreenne triestino. Ha disturbato con veemenza lo svolgimento di una Santa Messa che si stava svolgendo nella chiesa di Santa Maria Maggiore.

Sul posto è intervenuto il personale della squadra volante della Questura. Alla vista degli operatori l’uomo ha opposto resistenza.

A San Giacomo Scaglia una birra contro il barista

Denunciato per resistenza a pubblico ufficiale e lesioni un cinquantatreenne di origini rumene. In palese stato di alterazione alcolica, l’uomo ha scagliato una bottiglia di birra contro il titolare di un bar nel rione di San Giacomo, che lo aveva invitato a uscire in quanto l’esercizio commerciale era in fase di chiusura. Il titolare ha dovuto ricorrere anche alle cure dei sanitari del 118. Sul posto la polizia.

TOYOTA HILUX

2.4 D DOUBLE CAB 4 WD

VERSIONE COMFORT



TUO DA € 23.500 + IVA

5 unità disponibili in pronta consegna

Vieni in concessionaria a scoprire i dettagli dell’offerta.

CARINI

Vendita, Assistenza e Ricambi:
San Dorligo della Valle (TS) - Via Muggia, 6 - Tel. 040 383939
Tavagnacco (UD) - Via Nazionale, 75 - Tel. 0432 573461
Assistenza e Ricambi: Gorizia - Via Terza Armata, 121 - Tel. 0481.524133
carini.toyota.it

CARINI AUTO

Vendita, Assistenza e Ricambi:
Pordenone - Viale Treviso, 27/a
Tel. 0434 578855
cariniauto.toyota.it

main partner **Fondazione**
FONDAZIONE CRTRIESTE CR
ilRossetti

TEATRO STABILE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

diretto da Paolo Valerio

UN DONO DI NATALE

Daniela Barcellona *e le giovani stelle*

Serata di beneficenza organizzata in collaborazione
con il **Rotary International** e il **Lions International**
dedicata all'acquisto di un'apparecchiatura
per la risonanza magnetica del reparto di radiologia
dell'Ospedale Infantile "**Burlo Garofolo**" di Trieste.

Biglietti da 20,00 a 50,00 euro
presso Biglietteria del Rossetti,
consueti punti vendita, o via internet sul sito
www.ilrossetti.it

con la partecipazione della
FVG Orchestra

e dei solisti **Alberto Olivo, Kimika Yamagiwa,
Claudia Mavilia, Giada Visentin**

con gli allievi delle scuole di danza
Cenacolo Arabesque (Ronchi dei Legionari)
Danza Di.E.Ci. (Trieste) **A.S.D. Ventaglio** (Trieste)

con la gentile partecipazione di **Angelo Menolascina**
(dal corpo di ballo dell'Arena di Verona)

con **Il coro dei Piccoli Cantori della città di Trieste**
diretto da **Cristina Semeraro**

direttore **Alessandro Vitiello**

in programma musiche di
**Tchaikovsky, Bizet, Rossini, Taralli,
Puccini, Saint-Saëns, Offenbach**

presenta la serata **Daniela Ferletta**

CON IL SUPPORTO DI



Samer&Co. shipping



FONDAZIONE ERNESTO ILY



il tuo compagno di viaggio



I GIOIELLI DI DANIELA BARCELLONA SONO CURATI DA



MORAGLIONE
1922
ITALY

R

POLITEAMA ROSSETTI TRIESTE
SALA ASSICURAZIONI GENERALI

19 DICEMBRE 2021 h 18

Il Laboratorio colore promosso da Progetto Riabilitazione punta a migliorare interazioni sociali e consapevolezza di sé

Emozioni comunicate attraverso i dipinti

In mostra le opere di 12 giovani autistici

IL PROGETTO

Emily Menguzzato

Dipingere può generare emozioni positive, ma può anche aiutare a esprimere quelle negative, mettendo ordine al "groviglio interno". In particolare, per i bambini e i ragazzi con disturbo dello spettro autistico Asd (dall'inglese Autism Spectrum Disorders), l'arte può portare a un miglioramento delle interazioni sociali, dell'adattamento e della consapevolezza di sé.

«Per loro la scelta di un colore, il cromatismo prevalente di certe tavole, la sintesi prepotente di un segno con cui raffigurano immagini altamente significative, rappresentano vere e proprie forme di linguaggio», spiega Antonella Zadini, neuropsichiatra e presidente di Progetto Riabilitazione Odv, un'organizzazione di volontariato Onlus che promuove le attività riabilitative a favore di persone con disabilità fisica, psichica e sensoriale.

L'associazione, con sede a Trieste, ha attivato di recente

il Laboratorio colore, un'attività artistica dedicata ai bambini e ragazzi Asd, sostenuta da un finanziamento della Regione, che prevede la realizzazione di una mostra delle opere prodotte.

«L'arte, intesa come luci e colori, suoni e forme, gesti e parole – continua Zadini –, offre una gamma infinita di linguaggi alternativi a quelli che a tutti gli effetti compongono la nostra comunicazione verbale abituale. I bambini con spettro dell'autismo creano la loro neo-lingua utilizzando tutti gli strumenti di cui dispongono. Vogliono comunicare, anche quando non sanno farlo».

Il laboratorio, a cui partecipano 12 ospiti tra bambini e ragazzi, è guidato dalla pittrice Patrizia Bigarella, artista volontaria, con la presenza di due educatori professionali, due volontari, tra cui Marta Depollo, e la presidente.

«Si tratta di un mezzo potentissimo per far esprimere quello che uno ha dentro – commenta Bigarella –. L'attività è liberissima, non voglio che siano inquadrati in un tipo di immagine, come proposto in genere da asili e scuole. Hanno



Alcuni dei dipinti realizzati da bambini e ragazzi. In alto a destra la lavagna interattiva. Foto Bruni

dentro immagini diverse e io voglio rispettare il loro mondo. Posso dare un suggerimento per lo sfondo o poco di più». E i risultati sono già evidenti: «Inizialmente alcuni tendevano a "distruggere il colore", a creare un unico colore compatto. Ora rispettano i colori, dipingendo su fogli lunghi 10 metri e alti un metro e mezzo dove hanno completa libertà di espandersi oppure ridursi».

Inoltre, proprio in queste ultime settimane, la Fondazione Kathleen Foreman Casali ha donato a Progetto Riabilitazione una lavagna interattiva e alcuni tablet di ultima generazione, grazie ai quali viene realizzato il laboratorio di musica elettronica. «Abbiamo fatto questa richiesta con l'obiettivo di utilizzarla per finalità educative e riabilitative ma anche ludico occupazionali – spiega ancora Zadini –. I ragazzi sono molto attratti dalla tecnologia e noi non possiamo pensare di continuare con metodiche non rispondenti ai loro veri interessi. Sappiamo che a volte il computer nelle famiglie può diventare un "nemico", soprattutto quando c'è una fissazione, o un uso compulsivo, che non porta a una crescita cognitiva. Crediamo invece che un uso corretto e condiviso in famiglia aiuti lo sviluppo intellettuale».

Anche Elvira Fulco, in rappresentanza della Fondazione Kathleen Foreman Casali, si dice entusiasta della scelta. «Per noi è molto importante far realizzare progetti per alleviare le difficoltà delle famiglie». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli sconti di Natale non farteli scappare!



Friggitrice ad aria 2L
1000 W



~~€99,90~~ -50%
€49,95

Tessuti tavola e cucina
Disponibili diverse fantasie



Es. tovaglia
Cookies cm 90x90
~~€14,90~~ -13%
€12,90

Tosca plus

Acciaio inox 18/10
Adatta all'induzione
Es. casseruola cm 18

MADE IN ITALY



~~€90,50~~ -68%
€28,90

Premium plus induction

Adatta all'induzione
Es. padella cm 24

MADE IN ITALY



~~€44,80~~ -55%
€19,98



1. Set 6 bicchieri
Mod. Ghiffa

~~€17,00~~ -30%
€11,90

2. Set 18 piatti
Mod. Filo platino
Porcellana Super White

~~€199,80~~ -50%
€99,90

Barazzoni
factory store
TRIESTE

Piazza Sant'Antonio Nuovo, 4 - Trieste (TS)
Tel. 040 7600586 - trieste@barazzoni.it
Vendita tel. 340 6843803

Lunedì - Sabato: 9.30-20.00
Domenica: 10.00-20.00



IL CAMBIO AL VERTICE DEL COLLEGIO

L'egiziano Khalid El-Metaal nuovo rettore del Mondo unito

Cresciuto nel Regno Unito, laureato in Francia, impegnato attualmente in Canada è la figura internazionale designata a succedere da agosto all'uscente Will Turner

Ugo Salvini / DUINO AURISINA

È egiziano di nascita. A otto anni è approdato nel Regno Unito. Si è laureato in Francia, all'Università di Nantes. E attualmente lavora in Canada. Ha un chiaro profilo internazionale, e perciò adatto al ruolo che andrà a ricoprire a partire da agosto, Khalid El-Metaal, nuovo rettore designato del Collegio del Mondo unito di Duino.

Il complesso percorso selettivo per l'individuazione del nuovo rettore, che andrà a sostituire Will Turner, è stato gestito da un Comitato di selezione composto fra gli altri dalla presidente del Collegio, l'ambasciatore Cristina Ravaglia, e dai rappresentanti di Uwc International, Regione, Fondazione Agnelli e dipendenti del Collegio, il tutto con il supporto della RsAcademics.

Per l'incarico erano pervenute 54 domande. Dopo una serie di selezioni, i candidati finalisti si sono ridotti a quat-



Khalid El-Metaal è vicedirettore della Toronto French School

tro, i quali sono stati invitati a Duino, dove hanno incontrato le varie componenti della comunità del Collegio e hanno visitato la struttura, Duino e i suoi dintorni. «Sono onorato che mi siano stati affidati la cura e l'ulteriore sviluppo del Collegio», ha detto subito dopo la nomina El-Metaal: «Costruirò la mia azione sui risul-

«Onorato dell'incarico Io e mia moglie Eve siamo felici di trasferirci a breve a Duino»

tati conseguiti dal mio predecessore, Will Turner. Mia moglie Eve e io siamo felici di trasferirci a breve a Duino e di immergerci nella ricca cultura locale».

Attualmente El-Metaal è vicedirettore della Toronto French School – Canada's International School di Toronto, carica che ricopre dal

2016. In precedenza era stato per cinque anni vicepreside della scuola superiore Modern English School del Cairo, dopo aver ricoperto per tre anni la posizione di capodipartimento di Lingue moderne nello stesso istituto.

Il futuro rettore del Mondo unito di Duino è titolare di un Post Graduate Certificate of Education in francese e inglese, ottenuto all'Università di York, nel Regno Unito, nonché di un Master in Educazione alla Open University, sempre nel Regno Unito, e sta studiando per ottenere il dottorato di ricerca all'Università di Bath. Parla l'inglese, il francese e l'arabo e possiede una conoscenza di base dell'italiano, che intende sviluppare ulteriormente prima del suo arrivo a Duino.

«Sapevamo che sostituire Turner non sarebbe stato facile – ha osservato a questo proposito Ravaglia – ma ora posso affermare che al Collegio siamo davvero lieti di aver individuato in Khalid il nostro prossimo rettore. Khalid – ha aggiunto l'ambasciatore – è un professionista di grande spessore, con una profonda passione per l'istruzione, serio e determinato, ma anche innovativo e pieno di energia. Il patrimonio culturale di cui è portatore – ha concluso la presidente del Mondo unito – arricchirà il Collegio».

«Sarò lieto di collaborare con Khalid – ha sottolineato infine Turner – per garantire un passaggio di consegne il più agevole possibile».—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'APPUNTAMENTO

Scatta oggi il Mercatino di Natale a Muggia

Luigi Putignano / MUGGIA

Sono arrivate l'altro giorno in piazza Marconi le casette del Mercatino di Natale, denominato «Villaggio di Natale». Sono una decina in tutto. Saranno aperte fino al 23 dicembre, ogni giorno, dalle 10 alle 20. L'inaugurazione è prevista alle 17 di oggi, con un concerto natalizio dalle 17.30 alle 18.30 e dalle 19.30 alle 20 con il duo acustico Michele Pirona & Marina Bargone.

Le casette in legno sono state fornite dalla Flash di Vincenzo Rovinelli per una spesa pari a 16.775 euro. Tra le presenze del villaggio compare quella della compagnia «Ongia», che ha previsto per le 18 un brindisi. Anche quest'anno l'amministrazione ha dunque decorato il centro cittadino e le periferie con le uminarie natalizie per abbellire Muggia, soprattutto per testimoniare una volontà di ripresa nonostante il perdurare dell'emergenza sanitaria. Motivo per il quale è stata pure scelta la muggesana Gemma Impianti, a fronte di un importo pari a 34.390, per allestire le luminarie natalizie. A queste vanno aggiunte le luminarie accessorie fornite dalla ditta Marin Danilo di Savignone (Genova), con una spesa di 13.127, 20 euro. Somme stanziare in un apposito capitolo del Bilancio 2021 con una variazione dello stesso prevista dalla delibera consiliare del 29 novembre, in virtù di una serie di economie ricollegabili anche al mancato svolgimento dell'edizione invernale del Carnevale 2021.

«Il villaggio natalizio – così il vicesindaco e assessore al Turismo Nicola Delconte – è un ulteriore conferma che quest'amministrazione lavora quotidianamente per far ripartire il tessuto economico di Muggia. Assieme agli eventi culturali offriamo tantissimi momenti di svago e condivisione che creano economia e favoriscono il turismo».—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ACCORDO TRA COMUNE E CASA CAVE

Firmata la convenzione: parte il progetto per il Museo della Pietra

DUINO AURISINA

Parte il progetto per la realizzazione del Museo diffuso della Pietra. Lo comunica il Comune di Duino Aurisina, annunciando la stipula di una convenzione con l'associazione «Casa Cave – Contemporary Art Visogliano Vižovlje Europe», che punta proprio a tale risultato. L'accordo avrà durata triennale e prevede, per l'associazione, la possibilità di partecipare a bandi per il reperimento di ri-



Il sindaco Daniela Pallotta

sorse su mandato del Comune. Casa Cave individuerà inoltre le particelle destinate al Museo diffuso, in collaborazione con la Regione e la Soprintendenza, scegliendo i consulenti storici e scientifici, di concerto con il Tavolo della Pietra. «Questa convenzione – spiega Daniela Pallotta, sindaco di Duino Aurisina – è un passaggio fondamentale per la promozione delle cave e della pietra, grande risorsa del nostro territorio. Con il Tavolo della Pietra e il Museo diffuso – aggiunge la stessa Pallotta – vogliamo far conoscere in Italia e all'estero questa eccellenza e la sua storia».

«Siamo felici della convenzione – il commento di Fabiola Faidiga, presidente di Casa Cave – che è il frutto della volontà dell'amministrazione di promuovere la cono-

scenza della pietra e delle cave di Aurisina. La convenzione – prosegue la responsabile dell'associazione – servirà a sviluppare il Museo diffuso, il cui progetto nasce anche da una ricerca portata avanti dalla comunità slovena. Vediamo delinearsi un futuro in cui potrà prendere forma il sogno del Museo diffuso, composto da specifici itinerari e mirati laboratori transfrontalieri di scultura, accompagnati da eventi culturali. Tutti sviluppi impossibili senza il contributo dei soggetti coinvolti, come le aziende marmifere, il Circolo culturale sloveno Igo Gruden, la Jus Comunella di Aurisina, la stessa comunità slovena e le associazioni del territorio come «Quialtrove» e le Guide naturalistiche «Explore».—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL CASO

E sull'evento fa un comunicato pure Romita

Due comunicati sullo stesso evento. Può capitare quando sindaco e assessore sono in rotta di collisione. È accaduto a Duino Aurisina, dove Pallotta e Massimo Romita hanno dato notizia, separatamente appunto, della stipula della convenzione con Casa Cave per il Museo della Pietra. Ovviamente ignorandosi o quasi. «Ho voluto seguire personalmente questa iniziativa – scrive Romita – con la collega Annalisa D'Errico, che ha curato la parte culturale, col beneplacito del sindaco e dell'amministrazione». (u.s.a.)

PUNTO LUCE

VASTA SCELTA FARETTI DA
INCASSO SPECIALIZZATI
IN ILLUMINAZIONE A LED

Via D'Alviano, 31/1 - Trieste
(vicino alle Torri d'Europa)
GRANDE PARCHEGGIO GRATUITO A POCHI METRI
TEL. 0402418869

LA LAUREATA

Il sogno di Giulia è aprire uno studio di odontoiatra

«Alle Superiori ero indecisa se iscrivermi a giurisprudenza oppure scegliere un campo sanitario. Ma non avrei saputo gestire malati gravi»

Benedetta Moro

Giulia Zentilin, 26 anni, di Staranzano, si è laureata in Odontoiatria e Protesi dentaria con 110 e lode all'Università di Trieste e tre giorni fa ha passato il test per accedere alla specializzazione di Ortognatodonzia, corso che inizierà a gennaio.

In che consiste questo test?

Non è nazionale ed è indetto da ciascun ateneo: si può scegliere, oltre a Ortodonzia, anche Chirurgia orale e Odontoiatria pediatrica. Sono previste una prova scritta, una orale e una valutazione dei titoli.

In particolare, la prova scritta quale tema tocca?

Riguarda domande inerenti la futura specializzazione.

Come mai ha scelto Orto-



La staranzanese Giulia Zentilin

donzia?

Mi è sempre piaciuta come materia, poi man mano negli anni ho avuto la conferma studiando. All'interno della Clinica di Chirurgia maxillo-facciale e odontostomatologia all'ospedale Maggiore.

Ora l'attendono altri tre anni di studio?

Sì e a differenza delle specializzazioni mediche l'impegno consiste in tre giorni a settimana di lezioni mentre il resto del tempo lo si può dedicare già al lavoro.

Ha già in mente di lavorare da qualche parte?

Sto prendendo contatti, ma la burocrazia rallenta un po' tutto, tra iscrizione all'albo, partita iva e assicurazione.

Come mai ha deciso di inserirsi in questo settore?

Alle superiori ero indecisa tra due campi opposti: sanità o giurisprudenza per diventare avvocato. Pian piano mi sono avvicinata a odontoiatria mentre medicina non fa proprio per me, non riesco a gestire molte situazioni in cui ci so-

no malati gravi.

Preferisce lavorare a Trieste o tornare a Staranzano?

Devo capire se rimanere qui o spostarmi.

Che cosa le piacerebbe di più?

Mi piacerebbe stare qualche anno a Trieste ma un domani mi piacerebbe tornare a casa.

Pensa sia possibile aprire un proprio studio in futuro?

Sì, penso sia l'ambizione di tutti. Non è una cosa immediata, ci vogliono tanti anni di esperienza e pratica. Che sia fattibile o no lo vedremo.

Su che cosa ha focalizzato la tesi?

Ho cercato di capire la durata degli stadi di ossificazione della mano e in particolare del terzo dito attraverso le radiografie. Questo perché in ortodonzia un problema di denti può essere collegato a problemi di ossa mascellari. Se parliamo di mandibola bisogna intervenire in età puberale mentre per il mascellare in età pre-puberale. Facendo delle

radiografie possiamo capire in quale dei cinque stadi di crescita delle ossa si trova il paziente. Questo dato esisteva già. Ora, grazie a questi studi riportati nella tesi di laurea, sappiamo la durata di ciascuno stadio e quindi programmare già dalla prima visita il futuro timing di intervento con apparecchi ortodontici.

Perché studiare proprio le dita mani?

Prima si facevano delle radiografie più invasive colpendo strutture sensibili come le vertebre cervicali. Sulle dita delle mani invece la radiografia è meno invasiva.

Quindi attraverso la sua tesi ha scoperto la durata di tempo tra una fase e l'altra di ossificazione?

Sì, quelli di maggior interesse durano circa un anno. Quindi nell'ambito di una visita, so quando programmare il trattamento e rivedere il paziente per il controllo, senza la necessità di eseguire ulteriori radiografie prima della fase successiva. —

DOPO UNDICI ANNI A NUMERO CHIUSO

Infermieristica: ripristinato il corso di laurea magistrale. In 387 per 30 posti

La coordinatrice Silvia Palmisano: «Tra gli obiettivi una formazione molto avanzata anche manageriale»

Giulia Basso

C'era chi stava aspettando da undici anni che venisse riattivato in Friuli Venezia Giulia, un'intera corte di infermieri che dopo la laurea triennale avrebbe voluto proseguire gli studi, ma per questioni lavorative e familiari non aveva la possibilità di spostarsi fuori regione. Finalmente quest'anno il corso di laurea magistrale in Scienze infermieristiche e ostetriche è ripartito: si tratta di un percorso biennale interateneo, a numero chiuso come tutte le lauree in professioni sanitarie, che immatricolerà gli studenti ad anni alterni nelle sedi universitarie di Trieste e di Udine.

All'esame d'ammissione si sono presentati in 387 per 30 posti e nei giorni scorsi i selezionatissimi studenti che hanno passato la prova hanno iniziato le lezioni, che per questo primo biennio si terranno a Trieste, nella sede didattica di Cattinara. «Il corso è nato da un'esigenza molto sentita dagli infermieri del territorio: da anni tanti studenti al terzo anno di Infermieristica mi chiedevano se ci fosse la possi-

bilità di proseguire gli studi con una laurea magistrale e la stessa richiesta mi è arrivata più volte anche da parte di infermieri già esperti, che avrebbero voluto migliorare la propria formazione», racconta Silvia Palmisano, coordinatrice del corso di laurea in Infermieristica, professore associato di chirurgia generale e membro del comitato ordinatore di questo nuovo percorso, che per la parte di ostetricia include la dottoressa Gina Cervi del Burlo.

La professoressa ne ha parlato con il rettore e con il direttore del dipartimento di Scienze mediche e queste necessità, in accordo anche con la Regione, sono state recepite, con la messa a punto di un percorso che potesse rispondere ai bisogni dei neolaureati ma anche di chi pratica la professione già da tempo. «Tra gli obiettivi del corso c'è una formazione molto avanzata a livello di competenze infermieristiche, ma anche un approfondimento dal punto di vista gestionale e manageriale, per formare la futura classe dirigente infermieristica e ostetrica, oltre a un focus sulla ricer-

ANCHE UNITS

Piano regionale per tutelare lo studio delle donne afgane

Anche l'Università di Trieste, insieme a quella di Udine, alla Sissa e ai due conservatori Tartini e Tomadini, parteciperà al piano d'accoglienza che sta predisponendo la Regione per tutelare, a quattro mesi dalla caduta di Kabul, il diritto allo studio delle donne afgane. Il piano, che sarà in vigore per quattro anni accademici, garantirà, grazie al supporto di Ardis, continuità didattica, vitto e alloggio, ma anche attività di inserimento nel contesto universitario per giovani studentesse arrivate in Italia dopo la presa di potere dei talebani. Gli atenei garantiranno l'esenzione delle tasse universitarie, oltre ad attività di tutorato e mediazione, procedure burocratiche assistite, corsi di lingua italiana, supporto legale e psicologico.



In alto la coordinatrice Silvia Palmisano, il rettore Roberto Di Lenarda; sotto Monica Covaz e Sara Dentice

ca infermieristica in ambito clinico. Abbiamo strutturato il corso per coprire tutte queste aree d'interesse, affiancando alla teoria una parte di pratica che al primo anno prevede 50 ore in presenza per attività di laboratorio e al secondo uno stage con 150 ore di presenza fisica in strutture ospedaliere e territoriali, direzioni generali, agenzie regionali, corsi di laurea e centri di formazione», evidenzia Palmisano. Tra la trentina di studenti che ha iniziato a frequentarlo la più giovane è la triestina Sara Dentice: ha 24 anni e si è laureata a novembre 2020 in Infermieristica, iniziando subito la professio-

ne nel reparto Covid di Cattinara. «Certo non è facile lavorare e studiare contemporaneamente, ma è un sacrificio che faccio con piacere, perché il mio desiderio, fin dall'ultimo anno della triennale, era quello di proseguire il percorso universitario - spiega la studentessa -. Prima di ricoprire un ruolo dirigenziale intendo comunque farmi le ossa ancora per alcuni anni come infermiera, ma non escludo neppure un percorso nell'ambito della ricerca, che è un universo per me ancora tutto da scoprire». Molto diverso è il caso di Monica Covaz, che alle spalle ha già tanti anni di esperienza infermieristica, oltre a un ma-

ster in Management per funzioni di coordinamento infermieristico conseguito all'Università di Trieste. «Ho aspettato per 11 anni questo corso: sono convinta che possa fornirmi una formazione avanzata a livello gestionale e organizzativo, importante per ricoprire ruoli dirigenziali. Quest'iniziativa, grazie anche a docenti di grande spessore, dà maggiore completezza a un percorso di studi che andrebbe più valorizzato a livello istituzionale», commenta l'infermiera, che è già coordinatrice di Ematologia e degli ambulatori di Oncologia all'Ospedale Maggiore. —

LE LETTERE

Politica
Una persona disponibile

Ho conosciuto Sergio Facchini, segretario provinciale pro tempore del Prc, quando molti anni fa ero un giovane attivista di Rifondazione comunista. Il ricordo che ho di lui è quello di una persona sempre disponibile e cordiale con tutti, anche quando qualche pensiero legato alla salute della sua amata moglie od a quella sua gli toglieva quel delicato ed appena accennato sorriso, quella serenità che solitamente manifestava anche nel dialogare con gli altri e nell'insegnare ai suoi studenti liceali. Infatti, il professor Facchini era molto amato dai suoi studenti perché non faceva mai distinzioni politiche, di sesso, di razza o di religione, tra di loro. Persino con quelli più debolucci nella sua materia era sempre pronto a dare un aiuto ed a spendere una parola a favore di quei ragazzi con i suoi colleghi insegnanti. «Per imparare bene c'è sempre tempo» diceva con molta saggezza e lungimiranza; infatti alcuni di quegli studenti diventarono poi dei Consiglieri comunali o provinciali di partiti totalmente opposti a quello di Sergio, dal punto di vista strettamente ideologico, ma ciò nonostante proprio tutti avevano una grande stima di lui, parlavano benissimo del loro vecchio professore ammirandone la sua semplicità e la sua sobrietà sia nel vestire sia nei comportamenti. Addio Sergio!

Lorenzo Lorusso

Telefonia
Comportamento riprovevole

Mi sento in dovere di segnalare lo scandaloso comportamento del maggior operatore di telecomunicazioni italiano che continua pervicacemente a mantenere il “divario digitale” ogni volta che ne ha l'occasione a sfavore dei cittadini che dovrebbe servire. Abito in salita al Monbeu (nei pressi dell'Ospedale di Cattinara) e, dopo una pessima esperienza con Tim (velocità promessa 100 Mbit/, velocità reale 2 Mbit/), dalla quale sono uscito vittorioso in sede stragiudiziale, nonostante ripetute minacce di pignoramento da parte di esattori (nervi saldi e non farsi intimorire) da inizio 2021 sono passato ad altro operatore che, conscio dei limiti della linea di proprietà di Tim e viene noleggiata ad altri operatori – promette molto meno e fino a qualche mese fa è riuscita ad assicurare un dignitoso 18 Mbit/s. Purtroppo il cavo telefonico Tim – a servizio di salita al Monbeu risalente agli Anni '60 e che ha funzionato benissimo per decenni anche perché posato e manutenu- to dalla benemerita Sip, non da Tim – ha giustamente deciso di andare “in quiescenza”. Sono intervenuti tecnici di Fastweb, della società che manutiene le linee per Tim ma tutti hanno constatato l'irrimediabilità del guasto. Diagnosi dei tecnici: connessione al massimo a 2/3 Mbit/s, altro che fibra a 100 Mega!

ALBUM

Zaini e cappellini donati dalla Polizia ai piccoli pazienti del Burlo



Incontro fra una delegazione della Questura di Trieste, guidata dal questore Irene Tittoni, e la direzione strategica del Burlo, guidata dal direttore generale Stefano Dorbolò, per la consegna di zaini e cappellini donati dalla Polizia di Stato e che saranno distribuiti fra i piccoli pazienti dell'ospedale triestino. Il questore, accompagnato

dal vice capo di Gabinetto e portavoce, il vice questore aggiunto Antonio Grande, e dal sovrintendente capo tecnico coordinatore Maurizio Iannarelli, responsabile di Ufficio stampa e relazioni esterne, nel consegnare i doni ha ringraziato, a nome della Polizia, il Burlo Garofolo «per aver aderito all'iniziativa della nostra istituzione».

O accettavo questa miseria di prestazione o mi “attaccavo”? Devo dire estremamente civile il comportamento di Fastweb, che non ha preteso assurde penali o interventi dell'avvocato per uscire da un rapporto compromesso (non per colpa di Fastweb). Come ho risolto? Per fortuna esiste un nuovo collegamento satellitare dati offerto da una società d'Oltreoceano: Starlink. Funziona veramente a 100 mbit/s. Si usa in posti remoti, tipo Deserto del Gobi o se ci si trova in barca in mezzo all'Oceano Pacifico, tra l'Isola di Pasqua e l'Australia, per intenderci. Non è economico ma almeno mi dà la possibilità di avere un collegamento dignitoso che, in questo particolare momento storico di continuata pandemia globale, con la didattica a distanza e lo smart working come ordinaria frequente di lavoro richiederebbe uno sforzo da parte di tutte le istituzioni, pubbliche e private per affrontare l'emergenza: invece il massimo che fa il mio vecchio operatore è pretendere onerosissime penali di disdetta, per avere rinunciato al “privilegio” di navigare ad una velocità che, forse, 25 anni fa sarebbe stata ritenuta adeguata. Quindi, per alcuni la periferia cittadina semplicemente non esiste: come stare, dicevo, in mezzo al Sahara.

Franco Russo

Cultura
Guerre puniche e manager digitali

Gentile direttore, ho letto che il ministro della Transizione ecologica Cingolani ha affermato che le guerre puniche combattute tra Roma e Cartagine tra il III e il II secolo a. C. “non serve studiarle quattro volte, serve cultura tecnica per le professioni del futuro come il digital manager”. Sono d'accordo a metà: studiare quattro volte male le guerre puniche, magari no. Ma un paio di volte bene, una alle medie e una al liceo, servirebbe ec- come anche ai futuri digital manager. Imparerebbero l'arte del saper aspettare da Quinto Fabio Massimo il Temporeggiatore, la vischiosità degli ozi di Capua e l'importanza di conoscere i punti deboli dell'avversario per colpirlo in contropiede, testimoniata a Canne da Annibale. Il dilemma è antico: la scuola deve fornire conoscenze tecniche o gli strumenti mentali per acquisirle? Deve assomigliare a un motorino che ti porta da qualche parte, ma mai troppo lontano, o a una cyclette che non ti porta da nessuna parte, ma ti costruisce i muscoli per andare ovunque? Il mio prof di latino diceva sempre: «Io non vi insegno i come ma i perché, dato che i co-

me cambiano di continuo mentre i perché si applicano a qualsiasi cosa affronterete in futuro».

Fulvio Chenda

Ricordo
Uno sportivo di statura morale

Ciao Piero, intanto “grazie” e per davvero. Volevo scriverti in dialetto, ma al giornale mi hanno consigliato di no: non si usa e hanno pure ragione; però le tue battute perdono un poco quella dinamite che le ha rese indimenticabili. Ci hai raccolto ragazzini - eravamo tutti proprio “muleti” - e ci hai impastato uomini. Lo hai fatto con la più grande forza che un essere umano possiede: l'esempio. Qui parlo del minibasket, delle classi sportive che vanno dal 1952 al 1959 all'incirca e non del tuo mondo scolastico, che spero ti dedichi davvero l'aula magna. Ti abbiamo conosciuto gigantesco nel fisico e scoperto nei decenni uguale pure nel pensiero e nei comportamenti: statura anche morale e intellettuale. Una vita davvero pienissima, frizzante. Dopo il primo piccolo pallone, ci sono stati anche dei validi risultati sportivi, merito di quel gruppo nel

quale tu includevi tutti e mai escludevi alcuno. Proprio a me toccò un “taglio” e non da poco: fu quando la Ginnastica andò in forze a Roma all'Eur nel 1968. Sei stato più male tu a comunicarmelo, che io nell'ascoltarti. Ma era legittimo, lo sapevo e mi servì anche quello. Molto, pure dopo. Un percorso che è iniziato dal Trofeo della Coca Cola con Rolly Marchi al Castello di San Giusto, credo fosse il 1966, è purtroppo passato per la prematura scomparsa di Micky, travolto dalla sua passione per la moto e si è inerpicato sportivamente per una tappa a Ravenna, dove la tua bella formazione venne eliminata dai futuri campioni d'Italia della (allora) categoria Cadetti del Fluo- brene Mestre, alla testa del quale c'era un ragazzino di nome Renato Villalta. Una stagione che si è idealmente conclusa con le lacrime di Renzo, seduto dopo la finale su quella panchina dove poco invece era stato durante il torneo, a Nantes, per gli Europei. Nel mezzo, c'erano stati andirivieni nelle varie squadre, infortuni, campionati vinti, la vita. Ma restano nel mio cuore (sono sicuro non solo nel mio) i lunghi pomeriggi delle vacanze estive con i tornei di “cote- cio” ai Topolini, con i primi fumatori che si allontanavano per farlo di nascosto e venivano regolarmente da te cecchi-

nati al ritorno in gruppo. Ora stai in campana, Piero, perché Berto (Colli senior; un pensiero al bravo junior), che è andato via troppo presto, adesso ho capito cosa è salito a fare Lassù: organizzerà uno dei suoi soliti scherzi per il tuo arrivo ma so che saprai rintuzzarlo con una delle tue vernacolari e fulminanti uscite, forse non riportabili integralmente. E già che ci sei getta uno sguardo là intorno, se si vede in giro Andrea (Sardos, protagonista di un caso di cronaca), perché - a occhio - potrebbe esserci pure lui. Infine tieni pronte le maglie double face, che allora non c'erano ed il fischietto, per la partita sì ma anche per gli esercizi; perché, fatalmente, prima o dopo saremo in numero sufficiente. Perdonaci solo per un particolare: noi stiamo ancora così tanto bene qui, anche grazie a Te e nonostante le mascherine, che in questo caso ci capirai se - per una volta soltanto - facciamo quello che tu non volevi mai vedere: “no' sté tirar el cul indrio!” Grazie ancora e per sempre. Giuliano Comici

Sanità
La centrale 118 in Porto vecchio

Nella segnalazione dello scorso 10 dicembre il signor Claudio Visintin auspica il ritorno della Centrale 118 a Trieste e cita la nuova sede prevista in Porto vecchio per l'autoparco del Sistema 118 come un primo importante passo per ridare a Trieste la Centrale operativa. Condivido l'auspicio, ma non mi faccio illusioni, visto che l'erigenda struttura in Porto vecchio è destinata a garage dei mezzi di soccorso, a spogliatoi del personale, al magazzino, agli uffici amministrativi, quindi a mero supporto logistico, non certo a coordinare le attività di soccorso, poiché queste rimangono a Palmanova, che è il “cervello” del sistema di emergenza e continuerà a dirigere e guidare tutti i mezzi di soccorso, anche quelli triestini, a controllarne l'operatività e gli esiti. In pratica a Palmanova ci sono i generali dell'emergenza, a Trieste la truppa che è chiamata, tra l'altro, a subire gli errori dei generali. E così continueranno disservizi, lungaggini, indirizzi sbagliati, codici errati, ecc. a cui purtroppo ci stiamo abituando. Il signor Visintin scrive che solo dal gioco di squadra si possono avere risultati concreti, ovvero il ritorno della Centrale operativa 118 a Trieste. Vero, solo che la squadra o non c'è o lavora contro. Un mese fa avevo presentato in Consiglio regionale una mozione che impegnava la giunta a reintegrare la Centrale operativa 118 a Trieste, ovvero il cervello che faceva del sistema di emergenza della nostra città un unicum di rapidità ed efficienza. Ma c'è stata una convergenza di maggioranza e opposizione per affossare questa mozione, tranne una sparuta pattuglia di consiglieri (M5s e Misto). Per il resto centrodestra e centrosinistra hanno fatto sì squadra, ma per bocciare il ritorno del 118 a Trieste. Walter Zalukar consigliere regionale Gruppo misto

50 ANNIFA

A CURA DI ROBERTO GRUDEN

17 DICEMBRE 1971

- Falsi allarmi al “113”. Ieri il precipizio di un autopullman sulla costiera, oggi la presenza di due bombe: una all'Istituto tecnico nautico ed un'altra alla succursale di via Ginnastica dell'Istituto “Volta”. Tutte rivelatesi false.
- Il 31 dicembre scade il termine per la presentazione delle domande per il concorso a 14 borse di studio, di lire 350.000 ciascuna, per studenti profughi giuliani e dalmati iscritti all'Università di Trieste.
- L'ESCAI XXX Ottobre, in collaborazione con lo Sci CAI, organizza un corso di sci-alpinismo a Forni di Sopra per studenti delle scuole medie, che durerà sei domeniche, a partire dal 9 gennaio.
- Anche a Trieste continua la carenza ed il problema delle monetine, ormai da circa quattro mesi, con conseguenti arrotondamenti, in più o in meno, nei veri negozi, che ricorrono anche all'uso di caramelle e francobolli.
- Per merito dei suoi dirigenti, a partire dal presidente Simoncelli, l'Ital- sider sta incrementando l'attività cestistica, dalla prima squadra che è in serie C, composta quasi tutta da dipendenti, ai campionati giovanili.

GIOCO DEL		Estrazione del 16/12/2021		SuperEnalotto	
LOTTO				13 - 35 - 37 - 41 - 75 - 76	
				Jolly	Superstar
				16	13
				JACKPOT	€ 126.700.000,00
				QUOTE SUPERENALOTTO	
				Nessun	6
				Nessun	5+1
				Ai 7	5 € 28.024,81
				Ai 459	4 € 435,08
				Ai 18.365	3 € 32,74
				Ai 309.086	2 € 6,04
				QUOTE SUPERSTAR	
				Nessun	6
				Nessun	5+1
				Nessun	5
				Ai 2	4 € 43.508,00
				Ai 121	3 € 3.274,00
				Ai 1.825	2 € 100,00
				Ai 14.539	1 € 10,00
				Ai 36.005	0 € 5,00

10e LOTTO		COMBINAZIONE VINCENTE	
		Numero Oro 44 Doppio Oro 70	
		09 14 22 25 28 29 32 42 43 44 46 48 52 55 61 69 70 81 82 90	

STILE

Il Natale quest'anno tra vaccinati e non presenta aspetti divisivi
 Il più frivolo? Pandoro o panettone?



DI ROSSANA BETTINI

Il vertiginoso scorrere del tempo ci suggerisce che fra qualche giorno allestiremo il tradizionale abete. Quest'anno molti trascorreranno il Natale in modo insolito, secondo una forzata desuetudine. La mostruosità polimorfa dell'epidemia ha generato inattese, deprecabili conseguenze. Un'indagine del Consiglio nazionale Ordine psicologi delinea un forte aumento del disagio psicologico negli italiani. Infatti il 31% si dichiara preoccupato per il netto peggioramento delle condizioni psichiche; si profila dunque una nuova emergenza sanitaria, quella psicologica, che andrebbe affrontata all'insegna della fratellanza, della solidarietà, della pietà umana mentre invece abbiamo assistito con sgomento al formarsi di fazioni sovversive e anarcoidi, al sorgere di comportamenti inspiegabili e autolesionistici come quello del sedicente "untore" veneto che scorrazzava tra le corsie dell'ipermercato pienamente consapevole di essere ammalato, o come il paziente ricoverato in condizioni di insufficienza respiratoria e morto in ospedale dopo aver rifiutato di essere intubato o, ancora, come il leader dei No vax del Veneto convertitosi dopo

Dai millennials alla X generation nessuna categoria sociale era pronta a un simile scenario

il ricovero in ospedale per Covid-19 «A volte bisogna passare per una porta stretta – parole sue - per capire come stanno le cose». Quest'anno il tema divisivo sarà drammatico e tangibile, anche perché alcuni sono sommessamente coscienti che fra le persone più vicine o anche in famiglia vi siano individui avversi all'immunizzazione, ciò che costringe inevitabilmente ad allontanare (ed è questa la vera distanza sociale) non solo gli amici più cari ma addirittura i figli o i nipoti che non si sono sottoposti all'immunoprofilassi. Secondo Walter Ricciardi professore ordinario d'Igiene e Medicina preventiva, dovremo fare i conti con la pandemia almeno fino alla fine del 2022, anche a causa delle note varianti del virus. Tuttavia quando tutti potranno ritornare a una serena quotidianità, non sarà facile azzeccare come per magia i distacchi indotti dall'emergenza sanitaria, fingere che queste dolorose separazioni non siano mai avvenute e liquidare le viscidie ramificazioni della pandemia come uno sgradevole intervallo. Fra le varie categorie antropologiche, dai carrieristi boomers agli iperconnessi della generazione Z, passando per i simpatici narcisi della X generation e per gli interconnessi Millenial, nessuna era preparata ad affrontare questo disastro e non sono sola a rimpiangere la frivola allegria che ci accompagnava nella scelta dei regali, entrando nei negozi senza dovere attingere ai distributori di gel igienizzanti e strofinare le mani fino a spellarle. Ah, il vaglio dei doni, le opzioni da prediligere, quelle da scartare: quale nostalgica leggerezza! Per gli amici maschi con cui siamo in confidenza meglio un profumo o un dopo-barba? E se la scelta cadesse sugli slip rossi da indossare a Capodanno? Ma poi, slip o boxer? È noto come l'esercito maschile si scontri soprattutto su questa preferenza, non tanto se mocassini o lacci o se meglio bionda o bruna. Sebbene il vero tema divisivo, trasversale e strettamente legato al periodo natalizio, sia sempre lo stesso: pandoro o panettone? ... questione di Stile —

LA FOTO DEL GIORNO

Il colle che richiama la poesia



“Sempre caro mi fu quest’ermo colle...”, scrive la lettrice Maria Benes inviando alla redazione questa fotografia.

IL CALENDARIO

Il santo Giovanni de Matha (sacerdote)
 Il giorno è il 351°, ne restano 14
 Il sole sorge alle 7.39 tramonta alle 16.22
 La luna sorge alle 15.07 cala alle 6.02
 Il proverbio Un sorriso ti farà guadagnare più di dieci anni della vita (Cina)

LE FARMACIE

Normale orario di apertura: 8.30-13 e 16-19.30
 Aperte anche dalle 13 alle 16:
 via Lionello Stock 9 (Roiano), 040 414304; via Oriani 2 (Largo Barriera), 040 764441; campo San Giacomo 1, 040 639749; piazza San Giovanni 5, 040 631304; via Giulia 1, 040 635368; piazza Giuseppe Garibaldi 6, 040 368647; via Dante Alighieri 7, 040 630213; piazza della Borsa 12, 040 367967; via Fabio Severo 122, 040 571088; via Giulia 14, 040572015; largo Piave 2, 040 361655; capo di Piazza Mons. Santin 2 (già piazza dell'Unità d'Italia 4), 040 365840; via Guido Brunner 14 angolo via Stuparich, 040764943; via Belpoggio 4 (angolo via Lazzaretto Vecchio), 040 306283; via della Ginnastica 6, 040 772148; piazza dell'Ospitale 8, 040 767391; piazza Oberdan 2, 040364928; via Tor S. Piero 2, 040421040; via Mazzini 1/A - Muggia, 040 271124; Prosecco 161 - Prosecco, 040 225141 (solo su chiamata telefonica con ricetta medica urgente)
 Aperte anche dalle 19.30 alle 20.30:
 piazza Virgilio Giotti 1, 040 635264
 Aperta fino alle 22: via Guido Brunner 14, angolo via Stuparich, 040 764943
 In servizio notturno dalle 19.30 alle 8.30:
 via Antonio Baiamonti 52, 040 812325

Per la consegna a domicilio dei medicinali, solo con ricetta urgente, telefonare allo 040-350505 Televita www.ordinefarmacistitrieste.gov.it

L'ARIA CHE RESPIRIAMO

Valori di biossido di azoto (NO ₂) µg/m³ - Valore limite per la protezione della salute umana µg/m³ 240 media oraria (da non superare più di 18 volte nell'anno) Soglia di allarme µg/m³ 400 media oraria (da non superare più di 3 volte consecutive)			
Piazza Carlo Alberto	µg/m³	46,0	
Via Carpineto	µg/m³	ND	
Piazzale Rosmini	µg/m³	29,5	
Valori della frazione PM ₁₀ delle polveri sottili µg/m³ (concentrazione giornaliera)			
Piazza Carlo Alberto	µg/m³	8	
Via Carpineto	µg/m³	ND	
Via del Ponticello	µg/m³	5	
Valori di OZONO (O ₃) µg/m³ (concentrazione oraria) Concentrazione oraria di «informazione» 180 µg/m³ Concentrazione oraria di «allarme» 240 µg/m³			
Via Carpineto	µg/m³	ND	
Basovizza	µg/m³	ND	

NUMERI UTILI

Numero unico di emergenza	112
Acì Soccorso Stradale	803116
Capitaneria di Porto	040676611
Prevenzione suicidi	800 510 510
Amalia	800 544 544
Guardia costiera - emergenze	1530
Protezione animali (Enpa)	040910600
Sanità - Prenotazioni Cup	0434223522
Sala operativa Sogit	040662211
Vigili Urbani servizio rimozioni	040366111

ELARGIZIONI

La famiglia Carnelli ricorda con grande affetto il caro Giordano Zelesnicar 100,00 pro ASSOCIAZIONE AMICI DEL CUORE

In memoria di Nello Poropat (17/12) da parte della moglie 20,00 pro FRATI CAPPUCINI DI MONTUZZA - MENSA PER I POVERI

In memoria della nostra cara cugina Livia Sciannamblo Maranzana da parte delle cugine Alda e Lucia 100,00 pro ASSOCIAZIONE AMICI DEL CUORE

In memoria di Loredana Grezar ved. Spadaro da parte dei condomini Campo Metastasio 2 TS 135,00 pro A.I.R.C. - COMITATO F.V.G.

I TRIESTINI

DI LUCA SAVIANO E MASSIMO CETIN

Mauro solo da poco dà valore all'esempio paterno



MAURO

Sono di Sacile ma abito a Trieste dal 2006, da quando avevo 19 anni. È in questa città che mi sono laureato in Psicologia ed è sempre qui che ho iniziato a lavorare come educatore professionale.

Solo adesso, dopo un lungo percorso passato lontano da casa, riconosco l'importanza degli insegnamenti ricevuti dai mei genitori, in particolare da mio papà Dino. Gli ultimi anni a Sacile, come è normale quando si vive l'età dell'adoles-

senza, volevo andarmene di casa, per cercare nuovi stimoli e per trovare la mia strada. Con il tempo, invece, ho imparato ad avere uno sguardo più lucido rispetto alla mia vita.

Mio padre incarna la classica rigidità veneta. È un uomo che si è fatto da solo, molto dedicato al lavoro. È una persona genuina, che ho imparato a riscoprire come punto di riferimento. A 34 anni, infatti, riconosco il suo valore, come uomo, marito e padre. La sensi-

bilità che ho nel rapportarmi alle fragilità, ha sicuramente origine dal modo in cui mio padre si è da sempre relazionato alle persone.

Vivo serenamente la mia età ed è anche grazie al mio vissuto che riesco a comprendere i giovani, il loro disagio, la loro mancanza di modelli di riferimento. Nei loro confronti ripongo grande fiducia. I giovani, se ascoltati e compresi, sono infatti portatori di idee, energia e grandi potenzialità.



Associazione Nazionale Venezia Giulia e Dalmazia

www.anvgd.it



www.arcipelagoadriatico.it

Lettori de Il Piccolo da 140 anni

CULTURE

La mostra

Oggi la preview e domani l'apertura al pubblico alla Galleria comunale d'arte contemporanea con alcune opere del padre dell'astrattismo e altre quaranta di grandi artisti

Kandinsky e i suoi fratelli Punto, linea e superficie avanguardie a Monfalcone

ARTE

FRANCA MARRI

Un originale viaggio nell'arte astratta, dai suoi esordi fino agli ultimi anni del '900, viene proposto nella nuova esposizione che si inaugura questa sera alla Galleria comunale d'arte contemporanea di Monfalcone "Punto, linea e superficie. Kandinsky e le avanguardie".

Realizzata grazie all'accordo siglato tra la Fondazione Musei Civici di Venezia e il Comune di Monfalcone, rappresentati rispettivamente dalla presidente Mariacristina Gri-baudi e dal sindaco Anna Maria Cisint, con il supporto del direttore della Fondazione Gabriella Belli e dell'assessore alla cultura Luca Fasan, rimarrà aperta fino al 2 maggio 2022.

Ispirata al titolo di un celebre saggio del 1926 del pittore russo Wassily Kandinsky, padre dell'astrattismo, è curata dalla responsabile della Galleria Internazionale d'Arte Moderna di Ca' Pesaro di Venezia Elisabetta Barisoni che ha selezionato 38 opere, tra dipinti, disegni, grafiche e sculture, appartenenti alla ricchissima collezione della medesima istituzione. «Dopo la prima parte dedicata alla nascita dell'astrazione - spiega la curatrice - la mostra presenta, sempre attraver-

so i capolavori di Ca' Pesaro, le avanguardie astratte e surrealiste. Sulla linea tracciata da Klee e Kandinsky, durante gli anni Venti si inseriscono le sperimentazioni del Surrealismo di Joan Miró, Max Ernst, Antoni Tàpies, la scultura astratta di Arp e di Alexander Calder, le analogie cosmiche di Enrico Prampolini e le forme musicali di Luigi Veronesi. La terza parte della mostra esplora la persistenza dell'Astrazione nel secondo dopoguerra con le opere di Emilio Vedova, Mario Deluigi, Tancredi, Karel Appel, Mark Tobey, fino alle sculture di Mirko Basaldella, Eduardo Chillida, Luciano Minguzzi, Bruno De Toffoli, Richard Nonas e Julia Mangold».

Ad aprire il percorso espositivo sono dunque le opere di Kandinsky, in particolare il dipinto che è anche l'immagine della mostra: "Zig Zag bianchi", un olio su tela acquistato dal Comune di Venezia in occasione della Biennale del 1950 che all'artista aveva dedicato un'importante retrospettiva. Datato al 1922 come le sei di incisioni "Kleine Welten", donate di recente dal collezionista Paul Prast, il dipinto rappresenta la fase di passaggio tra l'astrazione lirica degli anni del "Blaue Reiter" e

il successivo periodo geometrico legato all'esperienza di insegnamento alla scuola del Bauhaus.

Con la laurea in giurisprudenza conseguita a Mosca dove era nato, Kandinsky era giunto a Monaco di Baviera per dedicarsi alla pittura. Lì, nel 1911, insieme a Franz Marc, aveva fondato il movimento del "Cavaliere azzurro", nell'intento di dar voce nella pittura alla dimensione spirituale, compiendo i primi passi sulla via dell'astrazione. Rientrato a Mosca allo scoppio della guerra, partecipa al rinnovamento artistico e culturale avviato sulla spinta della Rivoluzione. Proprio nel 1922 è chiamato a ricoprire il ruolo di docente di decorazione murale alla scuola del Bauhaus, prima a Weimar quindi a Dessau, dove rimane fino al 1933. Con l'avvento al potere di Hitler la scuola viene chiusa e l'artista, accusato di bolscevismo, deve scappare a Neuilly-sur-Seine, vicino a Parigi. Di quest'ultimo periodo, e più precisamente del 1938, è il disegno a tempera "Tre triangoli" dove alle forme geometriche si aggiungono sagome biomorfe, un po' alla Miró.

A rievocare l'esperienza del Bauhaus vengono esposti acquerelli, inchiostri, pastelli astratti "con qualche ricordo" del collega Paul Klee insieme

Dai surrealisti ai maestri del secondo dopoguerra come Appel, Deluigi Tancredi

Il percorso dell'esposizione porta al minimalismo di Basaldella, Chillida De Toffoli, Mangold Minguzzi, Nonas

GLI ORARI

Prenotazioni visite guidate ogni sabato e domenica

La mostra apre al pubblico a partire da domani, sabato 18 dicembre 2021 fino al 2 maggio 2022, con i seguenti orari: lunedì, mercoledì, giovedì dalle 15 alle 19; venerdì, sabato e domenica dalle 10 alle 19; sabato e domenica con visita guidata (durata 45') solo su prenotazione nei seguenti orari: 10, 11.30, 13, 14.30, 16, 17.30. Info: galleria.didattica@comune.monfalcone.go.it, telefono 0481.494177 / 371.

a "Il molo sul Rega", una particolare china acquerellata su carta, di Lyonel Feininger.

A testimoniare invece l'affermarsi della tendenza astratta nell'arte europea a partire da Parigi, dai gruppi Cercle et Carré e Asbtraction-Création, per arrivare al Surrealismo, attraverso Cubismo, Futurismo e Dadaismo, ci sono la tavola di Prampolini che dall'aeropittura passa alle visioni cosmiche del "divenire della materia", una tra le più importanti tele realizzate da Ben Nicholson, esposta nel padiglione della Gran Bretagna alla Biennale di Venezia del 1954, la scultura metamorfica di Jean Arp, insieme ai sogni e alle creazioni fantastiche di Joan Miró, Antoni Tàpies, Max Ernst. Alzando lo sguardo verso l'alto i "Gong rossi gialli e blu" di Alexander Calder, appesi al soffitto della galleria, offrono dell'arte astratta una versione più poetica e giocosa - oltre che potenzialmente dinamica - da parte dell'autore americano giunto a Parigi negli anni Venti.

Gli artisti del secondo dopoguerra come Appel, Tobey, Vedova vengono a interpretare un astrattismo più tormentato, più sofferto: "che non può non riflettere il dramma della seconda guerra mondiale", sottolinea Elisabetta Barisoni, sperimentando anche nuove tecniche nella trattazione della materia cromatica come il grattage della spettacolare tela di Mario Deluigi.

Con un'ultima incursione nell'arte minimal l'esposizione si chiude con due "Senza Titolo" datate agli ultimi anni Novanta, donate a Ca' Pesaro da Giuseppe e Giovanna Panza di Biumo. Sono di Julia Mangold, artista tedesca, che vive e lavora in quella stessa Monaco di Baviera dove tutto era iniziato, e si esprime con il nero del ferro, cerato e lucidato. «Un'artista - osservava lo stesso Giuseppe Panza - che è alla ricerca della verità. Solo usando un linguaggio ridotto all'essenziale può esprimere il suo pensiero». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DOMANI CON IL QUOTIDIANO

Natalia Ginzburg e Biagio Marin la loro intesa sul Piccololibri

Pietro Spirito

«Perché non me l'ha detto prima che ama i miei versi?». Lo chiese, in una lettera, Biagio Marin a Natalia Ginzburg, in risposta a una missiva di lei, che da anni leggeva le opere del poeta di Grado, trovando in quelle liriche appassionate il senso poetico della vita. La storia dell'intesa intellettuale e spirituale fra i due gran-

di scrittori, nata quando la Ginzburg era appena un'adolescente affamata di letteratura nella lontana Torino, apre l'inserito il Piccolibri, sette pagine di approfondimento culturale all'interno di "Tuttolibri" della Stampa, in vendita domani in abbinata a "Il Piccolo". Natalia Ginzburg raccontò il suo legame con Marin già in un articolo del 1970, poi confluito nel libro "Vita im-

maginaria" da poco ripubblicato da Einaudi.

E un'altra scrittrice di grande valore, Alma Morpurgo, è la protagonista della pagina dedicata ad opere e autori da riscoprire. Con la sorella Margherita, assieme ad Anna Curiel e Paola Fano Voghera, Alma Morpurgo faceva parte a Trieste di un gruppo coeso di scrittrici, legate da rapporti familiari intrecciati con perso-

naggi di primo piano della cultura ebraica triestina, come il matematico Guido Voghera e suo figlio, lo scrittore Giorgio Voghera, Riccardo Curiel, e il filosofo Giorgio Fano. "L'esilio. 1939-1955. Ricordi dal Cile", pubblicato da Campanotto nel 2016, è in particolare il libro indicato nell'articolo che ripercorre la storia e l'opera di Alma Morpurgo.

La Mappa d'autore di questo numero del Piccololibri, è affidata ai fratelli Elisa e Ricky Russo, giornalisti ed esperti di musica, che ricordano a modo loro il rione triestino di Chiabola, in particolare la via Capodistria, microcosmo di sogni e aspirazioni negli anni Set-

tanta.

E del ventennio che va dagli anni Sessanta agli Ottanta si parla nella doppia pagina del Piccololibri dedicata alla mostra fotografica aperta nella Chiesa di San Francesco a Udine. Una cinquantina di scatti di alcuni dei migliori fotografi reporter della regione raccontano vent'anni cruciali di cronaca. Dal baby boom alle radio libere, dalla rivoluzione basagliana agli scioperi per i cantieri, "Fotografia come testimonianza". Friuli 1960-1980" è una finestra aperta su una stagione di grandi cambiamenti e fermenti, come illustra Claudio Ernè, uno dei fotografi in mostra, nell'intervista a corredo del servizio.

Un focus nella rubrica Borderline del Piccololibri, la pagina centrata su personaggi di varia estrazione nativi o adottivi della nostra regione che a vario titolo hanno vissuto vite alternative, racconta la vicenda di Giovanni Raicevich, l'Ercole triestino nei primi anni del Novecento fu protagonista indiscusso del cinema di genere mitologico e peplum, come "Il leone mansueto", "Il re della forza", "Il pugno del gigante". Sempre in bilico tra il fenomeno da baraccone l'artista di razza, Raicevich fu anche un accesso irredentista, un gran donnaiolo e, come molti del suo stampo, finì per sperperare una fortuna tentando la via della produ-

FATTI & PERSONE

Bandakadabra a Staranzano con Delivery Music

Oggi, alle 17, in Piazza Dante Alighieri a Staranzano (Gorizia), esplode Delivery Music, il grande concerto itinerante che vede protagonista Bandakadabra. Estroso ensemble torinese di fiati e per-

cussioni, Bandakadabra è una vera orchestra da passeggio, una "fanfara urbana" che unisce l'energia delle formazioni street al sound delle big band anni Trenta. Nata sulla strada, in mezzo alla

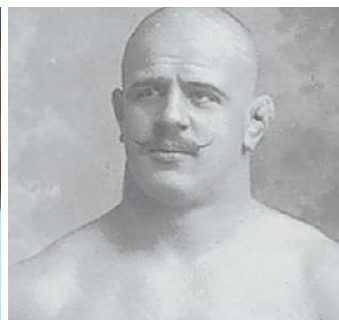


gente tutta da conquistare, la band è una riuscita combinazione di musica (swing, rocksteady, balkan) e cabaret, che conquista ogni tipo di pubblico. Bandakadabra vanta una frenetica attività live che l'ha portata a esibirsi in Italia e in tutta Europa: è stata acclamata all'E-

dinburgh Jazz & Blues Festival e a "Jazz sous le pommiers" (in Normandia), a Udine Jazz e al prestigioso Premio Teneco. Numerose, inoltre, le collaborazioni con il cantautore Vinicio Capossela, il poeta Guido Catalano, Samuel dei Subsonica, il rapper Willie Peyote.



Opere di Kandinsky a Monfalcone: in alto "Zig zag bianchi", 1922, "Piccoli Mondi", 1922. Sopra, "Paesaggio con rocce e abeti", 1929



Da sinistra in alto: Ginzburg, Raicevich, i fratelli Russo, Carvone

zione cinematografica. Morì nel 1957, quasi ottantenne, rimanendo ancora imbattuto sul ring.

Chi invece, ai nostri giorni, è sul trampolino di lancio per diventare famoso è il giovane coreografo triestino Matteo Carvone, che in un'intervista si racconta e raccosta il suo grande amore per la danza. Il suo spettacolo [FAUN] portato alla Biennale danza di Venezia nel 2020, lo ha segnalato come uno dei migliori talenti emergenti nella danza. Attratto dalla figura mitologica del fauno, Carvone punta la sua arte e il suo studio sulla complessa simbologia di una figura metà uomo e metà animale che, dice, appartiene a ognuno di noi. —

IL SAGGIO

La lotta continua di "Borba" Sofri: «Sono dei veri patrioti Combattevano il fascismo»

«La memoria? Non può esser condivisa. È un'illusione»
Oggi alle 18 la presentazione del libro di Milan Pahor

L'INTERVISTA

Paolo Marcolin

Lo scorso anno il presidente Mattarella e il suo collega sloveno Pahor salirono a Basovizza e, dopo un omaggio alla foiba, si recarono al monumento che ricorda quattro sloveni condannati dal tribunale fascista e fucilati il 6 settembre 1930. Erano militanti dell'organizzazione clandestina, nazionalista e antifascista Borba (che in lingua slovena significa lotta) che si batteva contro la politica di italianizzazione di sloveni e croati perseguita dal regime fascista. Nel 2020, a novant'anni di distanza, è uscito in Slovenia il libro "L'Organizzazione antifascista Borba 1927-1930" di Milan Pahor, che ora, pubblicato dall'Editoriale stampa triestina, è disponibile anche in traduzione italiana (a cura di Lucia Gaja Scuteri) e che sarà presentato oggi alle 17, al Circolo della Stampa di Trieste (corso Italia 13, primo piano).

Alla presentazione, oltre all'autore del volume interverrà Adriano Sofri, che ha scritto la prefazione. Sofri aveva conosciuto Milan Pahor quando stava raccogliendo il materiale per il libro "Il martire fascista", uscito due anni fa per Sellerio. Un'indagine basata su un fatto accaduto nella Valle del Vipacco, a pochi chilometri da Gorizia, nel 1931, l'assassinio di un maestro elementare italiano reo di maltrattare i ragazzi sloveni. La condanna a morte dei quattro sloveni era stata la premessa dell'azione condotta da Borba.

Sofri, lei conosceva la vicenda di Borba e dei suoi militanti. Cosa ha trovato di nuovo nel libro?
«Il libro è molto interessante perché permette di conoscere le biografie una per una di questi personaggi, che altrimenti rimangono nomi di un elenco memoriale. Per ciascuno di loro è quasi d'obbligo l'appellativo di patriota, sembrerebbe una cosa associata come lo è stato per i par-



Adriano Sofri presenta il libro "Borba" di Milan Pahor. Foto Silvano

tigiani italiani. Una delle cause per cui combattevano era la liberazione dal nazifascismo. Però questo è anche un punto su cui si vede come la memoria non possa essere condivisa».

In che senso?

«Questi patrioti li posso considerare come persone che fanno parte di una memoria altrui a cui accedo grazie a una traduzione, oppure persone che sento mie. Quando muoiono gridando viva la Jugoslavia mi arrivano nel primo modo, quando muoiono gridando abbasso il fascismo li sento che sono della mia stessa parte».

Perché è impossibile arrivare a una memoria condivisa?

«È una illusione retorica e propagandistica che a Trieste ebbe un suo palcoscenico quando Violante e Fini vennero qui a fare il loro duetto. Questa idea che si arrivi alla memoria condivisa è completamente sbagliata. Impossibile e anche ingannevole».

Ha parlato di patriota, un termine che è di nuovo in discussione in Italia in questi giorni.

«Patriottico e sovranista non sono sinonimi. Se tu dici patriota a qualcuno per contrapporlo a Draghi, grande borghese cosmopolita e a suo modo internazionalista, quella accezione di patriota è uno stretto sinonimo di sovranista, solo più presentabile. Storicamente i patrioti avevano un ideale storico che era la liberazione dal gioco dispotico e contemporaneamente ri-

tenevano la patria il mondo intero».

Se non la memoria, almeno la storia deve essere condivisa: non trova che ci sia sempre stato un uso politico della storia di questi territori di frontiera?

«La storia di queste parti viene usata soprattutto altrove come strumento politico, a Roma, a Belgrado, a Parigi. Penso che Trieste sia più avanti, e si sia avvantaggiata per una sua specie di scetticismo ma abbia anche favorito, avendo visto e individuato per così dire il trucco, chi ha voglia di capire. Ho l'impressione che la storiografia sviluppata a Trieste sulle foibe sia molto più avanzata e molto più libera che nel resto d'Italia, dove la rimozione ha trionfato a lungo, anche per ignoranza e insipienza. E poi il rovescio della medaglia è stata l'irruzione di una rivendicazione per così dire vendicativa».

Lei è nato a Trieste e ci torna sempre volentieri. Come la trova oggi?

«Quando ero bambino Trieste mi dava l'impressione di essere un bivio che da una parte si apriva verso oriente dall'altra verso l'Italia, adesso mi pare un punto di arrivo. Anche la grottesca manifestazione di piazza Unità che abbiamo visto, e che ho paragonato alla mobilitazione che nel 1970 inscenarono a Reggio Calabria, ha fatto di Trieste un punto di confluenza e di arrivo di varie tensioni». —

OGGI AL CINEMA

Il film di Kuosmanen ha vinto il Gran Premio della Giuria a Cannes
Il viaggio interminabile con il destino sui binari della ferrovia Transiberiana

ROAD MOVIE

Una storia d'amore negli anni '80 sugli interminabili binari della ferrovia Transiberiana, in un viaggio verso Ulan Bator. Nell'intimità forzata del piccolo spazio chiuso, la tensione sale fra Laura (Seidi Haarlem) e Ljoha (Yuriy Borisov). Lui è

un minatore sovietico sciovista, misogino, antisemita, avvezzo al carcere e ai campi di correzione, ma con l'irriducibile passione per la vita di chi si aggrappa agli istinti bruti per non cedere al vuoto che lo circonda. Lei, studentessa finlandese, è tormentata dai ricordi del suo ragazzo moscovita, uno studente che si è finto matto per non combattere in Af-

ghanistan ed è poi impazzito davvero nel manicomio dove l'hanno rinchiuso, lasciandola piena di domande senza risposta. Con un realismo crudo, "Scompartimento n. 6" racconta l'incontro tra due destini, ma soprattutto il viaggio attraverso la fine di un impero che sembra sciogliersi in fanghiglia ai primi segni del disgelo, nel cuore di un popolo disilluso

e fiero, rude e sentimentale, rassegnato e ribelle.

Il regista Juho Kuosmanen, arrivato al successo internazionale con "The Happiest Day in the Life of Olli Mäki", premiato a Cannes nel 2016, con "Scompartimento n. 6" si è confermato quest'anno a Cannes vincendo il Gran Premio della Giuria. Il film, nominato anche agli European Film Awards e ispirato a un romanzo di Rosa Liksom, è di fatto un ritratto struggente della Russia di oggi, ammalata di nostalgia per un passato di gloria e schiacciata dal peso di un'eredità perduta. —

P.L.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



"Scompartimento n. 6" di Juho Kuosmanen

DRAMMATICO

“Sull'isola di Bergman” la vita diventa un film che parla d'amore

L'opera della regista francese Mia Hansen-Løve è un abile gioco di specchi tra realtà e fantasia narrativa



Vicky Krieps e Tim Roth nel film "Sull'isola di Bergman"

Paolo Lughi

È uno dei più originali e intriganti esempi di "cinema sul cinema" il nuovo film della 40enne regista francese Mia Hansen-Løve, già Orso d'argento a Berlino nel 2016 per "Le cose che verranno". Questo "Sull'isola di Bergman", in concorso a Cannes, sviluppa una magica vertigine - all'insegna del fascino della settima arte - fra i personaggi, la struttura narrativa e la location dove si svolge. Ovvero l'isola svedese di Fårö, che Ingmar Bergman scoprì nel 1960 come set di "Come in uno specchio" e che da quella volta diventò il suo rifugio.

Nel film della Hansen-Løve il gioco di specchi fra cinema e vita vede una

coppia di registi (lui è Tim Roth, lei l'emergente Vicky Krieps) recarsi in residenza creativa a Fårö per scrivere e cercare ispirazione sull'isola del Maestro. Ma i due si trovano presto anche troppo assediati dalle mille suggestioni bergmaniane, non tutte positive, che il luogo suggerisce. Si va dal ricordo dei suoi film, alle tracce biografiche non sempre esemplari, fino alle svariate iniziative che Fårö dedica al grande Ingmar: un museo, le retrospettive, ma anche un comico "Bergman Safari" in pullman che sembra quasi un film di Woody Allen. In questa gamma di situazioni che va dal sacro al profano, nei due affiora lo spaesamento per la distanza fra la grandezza di quel mito artistico e le loro esperienze inevitabilmente più modeste. Una crisi che tocca soprattutto lei, che però si riscatta raccontando al compagno (e a noi spettatori) la storia che le è venuta in mente a Fårö e che riflette la sua situazione.

Così assistiamo sullo schermo a un altro film, sempre ambientato a Fårö, interpretato da un alter-ego della regista (e forse della stessa Hansen-Løve), che è l'attrice Mia Wasikowska. Questo film "interno" ci mostra una romantica e tormentata (ma in fondo comune) storia d'amore, in cui ognuno può riconoscersi, simbolo delle domande a cui spesso ognuno chiede proprio al cinema di rispondere. —

DRAMMATICO

Il ritorno di Zhang Yimou con un omaggio al cinema

Osteggiato dalla censura in patria e più volte ritoccato dall'autore per avere l'agognato permesso di uscire in sala, arriva anche in Occidente "One second", il nuovo lavoro del più famoso regista cinese, Zhang Yimou ("Lanterne rosse", "La città proibita", "La foresta dei pugnali volanti").

Siamo alla fine della rivoluzione culturale, a metà degli anni '60, quando le maglie s'allentano e qualche segno d'umanità riaffiora dalla palude ideologica. Nascoste nella bisaccia di una motocicletta che fa la spola tra i paesi della sperduta contea di Dunhuang, viaggiano le bobine del film di propaganda "Figli e figlie eroici" con un cinegiornale. Un "cattivo elemento" e una adolescente ribelle hanno diversi motivi per rincorrerle e disputarsele. L'uno, evaso dai campi di lavoro delle Guardie Rosse, adora il cinema e cerca ossessivamente il solo fotogramma di quel cinegiornale che conserva l'immagine di sua figlia, perduta per sempre. L'altra vuole impadronirsi di qualche metro di celluloidi per farne un paralume



One second di Zhang Yimou

per il fratellino che studia alacrememente. Intanto, mentre il borioso proiezionista aspetta con inquietudine il film per dare vita a un'orgogliosa serata propagandistica, la ragazza trova calore nel legame col fuggitivo.

L'intreccio si dipana veloce tra brillanti invenzioni e imprevedibili capovolgimenti di fronte, e la regia di Zhang Yimou, che si avvale come di consueto di immagini folgoranti, ammalia anche con un inedito sguardo ironico, avvolgendo lo spettatore in una spirale emotiva rara nel cinema d'oggi.

P.L.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEATRO VERDI GORIZIA

STAGIONE ARTISTICA 2021-2022

GLI ELFI DI BABBO NATALE

FANTATEATRO

19 DICEMBRE
ORE 16.00



AZIONE

Il povero supereroe smascherato da solo contro tutti i cattivi

Gianmatteo Pellizzari

Ci stavamo sinceramente preoccupando: erano quasi dieci minuti che la Marvel non dava notizie! Tutto ok? Siamo sicuri? Fortuna che poi è arrivato "Spider-Man: No Way Home" a spazzare via le nostre legittime apprensioni... Milionesimo titolo Marvel, appunto, degli ultimi anni, e terzo Uomo Ragno che vede brillare la coppa d'oro Tom Holland-Zenda-

ya sotto la guida di Jon Watts, il film comincia dove si era stoppato il capitolo precedente ("Far From Home"). Cioè con l'arrampicamuri del Queens tramortito dai guai: non solo quel cattivone di Misterio ha svelato urbi et orbi la sua identità segreta, ma J.J.J. lo ha pure fatto passare per un terrorista agli occhi del mondo. Come venirne fuori?

Se gli agenti di "Men in Black" resettavano la memo-

ria dell'interlocutore usando un pratico sparaflash tascabile, Peter Parker ha bisogno di una soluzione un po' più drastica: o rinuncia alla carriera di supereroe, ormai distrutta, o scatena una bella amnesia planetaria. E qui entra in gioco l'onnipotente Doctor Strange, segni particolari Stregone Supremo, che soddisfa la preghiera del piccolo Avenger confezionando un grande incantesimo. Peccato che ma-

neggiare lo spaziotempo comporti sempre qualche rischio, tipo scardinare le porte del multiverso, e i guai di Spider-Man peggiorano: invece di un singolo nemico, stavolta ne deve affrontare un drappello (da Lizard a Goblin, da Electro a Sandman, passando ovviamente per Octopus)!

Divertente e sovrabbondante, a tratti retorico e a tratti romantico, "No Way Home" si dilunga oltre il necessario e spreca molto potenziale narrativo, però si lascia guardare. Merito delle splendide coreografie action, merito del notevole twist collocato a tre quarti della storia e, inutile dirlo, merito di Zendaya: stella assoluta che ruba la scena a chiunque. Spider-Man incluso. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

APPUNTAMENTI

Alle 21.30
Davide Toffolo al Miela
con Remo Remotti

Oggi, alle 21.30, per la rassegna Sound&vision, al Teatro Miela, ci sarà Davide Toffolo (Tarm) “L’ultimo vecchio sulla terra omaggio a Remo Remotti”. Lo spettacolo di Toffolo è tratto dal libro a fumetti da poco uscito per Rizzoli Lizard. Super green pass obbligatorio. Prevendita alla biglietteria del teatro (tel. 0403477672) o su www.vivaticket.com.

Alle 20.30
Tango da pensare
nella Sala Luttazzi

Ultimo concerto in programma per Note del Timavo, sezione Tango da Pensare, per que-

sto 2021, a Trieste Sala Luttazzi, Porto Vecchio, oggi alle 20.30. Concluderà questa breve sezione invernale dedicata alle celebrazioni della nascita di A. Piazzolla (1921), il Quartetto Contemporaneo, composto da Gianni Iorio, Antonio Scolletta, Carla Agostinello, Roberto Dalla Vecchia. L'ingresso è libero, ma si suggerisce la prenotazione su: www.puntomusicale.org. Info dettagliate e programma su www.puntomusicale.org.

Alle 16.30
Lecture a bassa voce
al MiniMu

Oggi, alle 16.30 al MiniMu (Museo dei Bambini di Trieste) nel Parco di San Giovanni, si terrà l’iniziativa “#abassavo-

ce”, letture in famiglia per bambini 0-6 con NatiperLeggere e MiniLab e con #DragoAnniversario, 5 anni di Libribelli. Alle ore 18.30 prosegue l’evento mostra di Maria Melan (“Nel segno di Melan”. Laboratori e visite su appuntamento sino al 9 gennaio 2022.

Alle 18
Daniel Macrì inaugura
la mostra "Chernobyl"

Prosegue la ricca stagione delle mostre fotografiche al Double Tree by Hilton Hotel di Trieste de Le Vie delle Foto con la rassegna personale di scatti del fotografo Daniele Macrì "Chernobyl ... e poi il futuro". La mostra, a cura de Le Vie delle Foto, sarà visitabile fino al 27 dicembre. L'inaugurazione,

alla presenza dell'autore, si terrà oggi alle 18.

Domani
Il mondo dell'Operetta
alla Sala Beethoven

“Nel mondo dell’Operetta”. E’ il titolo dello spettacolo in programma domani, alle 18, alla Sala "Beethoven" di via Corneo 15, evento a cura dell’Associazione Schiller con la Golden Show Trieste. Di scena la Belle Epoque Streichquartett e il soprano Francesca Vatta. Ingresso a offerta libera. Prenotazioni a nored@teletu.it

Editoria
Una strenna solidale
per le donne afgane

La Consulta Femminile di Trie-

ste offre il libro dei racconti vincitori del Premio Internazionale di Scrittura Femminile "Città di Trieste" a fronte di un’offerta libera che sosterrà le associazioni che operano per le donne afgane. Chi desidera regalare il libro in occasione del prossimo Natale potrà ritirarlo oggi e domani dalle 17.30 alle 19 nel Caffè Stella Polare in via Dante 14 (piazza Sant’Antonio).

Dalle 18 alle 20
Ricreatorio Padovan
Auguri ex allievi

Oggi, dalle 18 alle 20 incontro nella sede di via Conti 42/b per scambiarsi gli auguri di buone feste. Sarà anche un’occasione per ritirare il libro da poco pubblicato.

Domani
Fameia
Capodistriana

Domani, dalle ore 16 alle 18, incontro in sede (via Silvio Pellico 2) per il tradizionale scambio di auguri tra soci ed amici della Fameia Capodistriana. Necessario super Green pass.

Da oggi a domenica
Mercatino solidale
di Natale 2021

Oggi, domani e domenica, dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 18, in via Donizetti 5/a (a lato della Sinagoga) si terrà il Mercatino solidale per Natale. Scelta di oggetti ad offerta libera. Contatti 348 / 8042240 e 335 / 5945470.

TEATRO

Ricreatorio Pitteri “Bossoli” di donna dentro Sarajevo durante l’assedio

*Sul palcoscenico oggi e domani cinque attrici
per raccontare lo spettacolo di Margot de Palo*

Annalisa Perini

Cinque donne immerse nell’assedio a Sarajevo. Le loro storie si sfiorano appena, tra i muri distrutti di case ormai invisibili, nella mappa dolorosa, tragica e complessa di una città sventrata. “Bossoli. Pensieri in tempo di guerra” è lo spettacolo dell’associazione “Teatro Rotondo”, incentrato sulla figura femminile nella guerra in Jugoslavia, che sarà in scena oggi e domani, alle 21, sul palcoscenico del Ricreatorio Pitteri.

Regia e drammaturgia sono di Margot de Palo e il lavoro di ricerca è composto da un collage drammaturgico di monologhi di vari autori, alcuni, originariamente, testimonianze e riflessioni su

guerre diverse, in aree geografiche lontane. «Le protagoniste dello spettacolo – spiega la regista – sono donne differenti per età, religione, etnia, esperienze e dolori. Esprimeranno forza e dignità, ma anche rabbia, frustrazione, diffidenza, in un caleidoscopio di sentimenti umani che ruotano attorno a eventi traumatizzanti».

Un solo personaggio maschile interverrà per poco in uno spettacolo che registica-mente intende strizzare l’occhio alla drammaturgia greca, con i suoi cori e i movimenti scenici. “Bossoli” è interpretato da Nicole Hudorevich, Denise Medeotti, Lara Hendry, Sara Perrotta, Delia Perugino e Davide Pilastro. Paolo De Paolis firma le luci. «La scenografia - sottolinea



Lo spettacolo "Bossoli. Pensieri in tempo di guerra"

Margot de Palo - è destrutturata e ricomposta in quinte nude e telai vuoti in legno grezzo. Per raccontare i contorni sconvolti delle case bombardate, permettendo di spiare nelle vite delle protagoniste e nel loro dolore. Candele sottolineeranno il rosso di velluti, di fili di lana e di secchi d’acqua colorata, che via via riempiranno una città bagnata dal sangue dei propri morti».

Mentre una giovane guerrigliera armata veglia il marito di diversa etnia, ferito e morente, scandendo il tempo dall’alba alla notte, anche un gioco di luci riprodurrà il passare delle ore di un’unica, grande giornata sotto le bombe. «L’idea dello spettacolo – continua de Palo - nasce anche da dalla volontà della no-

stra compagnia teatrale, che abbraccia giovani e giovanissimi, di parlare di questi argomenti ai ragazzi che stanno formando adesso le idee rispetto all’accettazione della diversità e della vicinanza tra i popoli. A Trieste, all’epoca ero una bambina. Anni dopo, con una maturità diversa, che rive ricordi e porta a leggere, cercare, ho capito anche quanto una guerra, vicina, l’abbiamo percepita, spiata, osservata e tenuta distante, come gli spettatori in prima fila di platea, ma anche sentita vibrare in luoghi familiari e nelle vite degli amici oltre confine».

Per gli spettatori sino a 19 anni di età l’ingresso sarà gratuito. Per le prenotazioni è possibile scrivere a teatrorotondo@gmail.com. —

OGGI ALLE 19.30

Da Miti Café la mostra di Guido “Zut” Pezzolato dedicata a Klaus Kinski

Gianfranco Terzoli

Inaugura oggi alle 19.30 da Miti Caffè in via Torrebianca 39/b dove rimarrà visibile fino a febbraio la mostra "Kinski!" dell'illustratore grafico Guido "Zut" Pezzolato. Classe 1966, diplomato all'Istituto Nordio, seguendo la sua inclinazione artistica si iscrive alla Scuola di Animazione di Urbino. Sono molte le sue opere per noti brand nazionali e internazionali che i triestini hanno potuto ammirare senza saperlo: Conad, Old Wild West, Trudi, Costa Crociere da qualche parte hanno il tratto di "Zut".

A Trieste ha realizzato campagne per il Teatro Verdi e lo Stabile Sloveno, illustrazioni per Il Bugiardello", la pagina umoristica a cura di Pupkin Kabarett de Il Piccolo, ma anche goliardate come il "papero Orpo" per Radio Fragola e copertine di album musicali tra cui quello degli Spy Eye, band con cui si esibiva il titolare, Lorenzo Fragiaco. Tra gli ispiratori del suo lavoro Pazienza, Moebius e Pratt. «Osservarlo disegnare - commenta il barista cantante - è



Guido "Zut" Pezzolato

sempre prodigioso. In questa mostra di una decina di opere, Pezzolato mescola il suo tratto caratteristico da maestro del fumetto con il cinema e interpreta il grande e contraddittorio personaggio di Klaus Kinski».

«Esporre i miei disegni in uno spazio raccolto, ma denso di attività culturale e umana come Miti - spiega l'artista - mi offre la possibilità di entrare maggiormente in contatto con il pubblico. Ho scelto di occuparmi di Kinski perché è un personaggio che mi affascina da tempo. I film, soprattutto nel periodo di Werner Herzog, sono autentici capolavori e personaggi come Nosferatu, Aguirre e Paganini rappresentano una sfida irresistibile». —

CINEMA

TRIESTE

AMBASCIATORI

www.triestecinema.it

Spider-man: no way home
16.15, 18.45, 21.30
anche al Nazionale alle 17.30, 20.00

ARISTON

www.aristoncinematrieste.org
www.lacappellaunderground.org

Sull'isola di Bergman 16.00, 21.00
Scompartimento n. 6 18.30
(v.o.s./t)

FELLINI

www.triestecinema.it

È stata la mano di Dio 15.45, 18.00, 20.30
Candidato ai Golden Globes e agli Oscar 2022.

GIOTTO MULTISALA

www.triestecinema.it

House of Gucci
15.30, 16.45, 18.15, 19.45, 21.00
di Ridley Scott con Lady Gaga, Adam Driver.

Nowhere special-Una storia d'amore
16.00, 17.45, 19.30, 21.15
con James Norton, dal Festival di Venezia 2021.

NAZIONALE MULTISALA

www.triestecinema.it

Diabolik 16.15, 18.45, 20.00, 21.15
One Second 16.15, 18.00, 19.50, 21.45
di Zhang Yimou, premio Oscar per "Lanterne rosse".
Dont't look up 18.30, 21.15
con L. DiCaprio, Jennifer Lawrence, Meryl Streep.
Disney: Encanto 16.40, 18.20
Chi ha incastrato Babbo Natale?
17.15, 19.00, 21.00
Clifford il grande cane rosso 16.40

THE SPACE CINEMA

Centro comm.le Torri d'Europa.

Marvel - Spider-man: no way home
15.20, 16.00, 17.00, 18.00, 19.30, 20.30, 21.00,
21.30, 22.50

Marvel-Spider-man: no way home V.O.
Vers. orig. con sottotitoli ita. 17.30

House of Gucci 17.40, 21.15
Diabolik 16.10, 18.40, 21.50
Chi ha incastrato Babbo Natale?
19.10, 21.40
Ghostbusters Legacy 15.10
Disney - Encanto 15.00

MONFALCONE

MULTIPLEX KINEMAX

www.kinemax.it info: 0481-712020

Spider-man: no way home
17.30, 20.20, 21.30

House of Gucci 17.10, 20.45
Diabolik 18.00, 21.15
Chi ha incastrato Babbo Natale?
17.45, 21.00
Nowhere special-Una storia d'amore
19.50

GORIZIA

KINEMAX

Informazioni tel. 0481-530263

Spider-man: no way home 18.00, 21.00
House of Gucci 17.30, 20.30
Chi ha incastrato Babbo Natale? 17.45
Diabolik 20.15

TEATRI

TEATRO STABILE DEL F.V.G.

www.ilrossetti.it tel. 040-3593511

MUSEO REVOLTELLA - 10.30, 12.00, 16.00,
17.30 Museo in Danza; 45'.

POLITEAMA ROSSETTI - SALA ASSICURAZIONI GENERALI - 20.30 Nonsense... le amiche di Maria; turno M; 2h.

TEATRO MIELA

Sound & vision - Oggi alle 21.30: L'ultimo vecchio sulla Terra omaggio a Remo Remotti con

Davide Toffolo (TARM), spettacolo nato dall'omonimo libro a fumetti. Ingresso € 7,00. Super green pass obbligatorio. www.vivaticket.com

SALA LUTTAZZI DEL MAGAZZINO 26

Fine anno a Teatro. Applausi al 2022, 31 dicembre 2021, ore 21.30. Operetta, Commedia musicale, Musical, Canzoni della radio, Danza, Comicità, per accogliere il nuovo anno. Con Andrea Binetti, Marzia Postogna, Stefania Seculin, Gualtiero Giorgini, Leonardo Zannier. Coreografie di Elisabetta Romanelli. € 50,00 - prenotazioni Ticket Point di Corso Italia 6/c 040 3498277

MONFALCONE

TEATRO COMUNALE

www.teatromonfalcone.it

Oggi ore 20.45, Rossana Casale Jazz Quintet, in programma brani di Waits, Bethània, Brassens, Gil, Piaf, Salvador, Gardner.

Biglietti presso: Biglietteria Teatro (da lunedì a sabato 17-19) ERT/Udine, prevendite Vivaticket e www.vivaticket.it. Sono in prevendita tutti gli appuntamenti in cartellone fino a dicembre.

Oggi e domani La Pigotta dell'Unicef a Montedoro Freetime

Ritorna quest’anno a Natale la tradizionale vendita della Pigotta, la bambola dell’Unicef che ha salvato tanti bambini africani, restituendo loro il diritto alla vita e alle cure. Le volontarie dell’Unicef, saranno presenti al banchetto di Natale allestito al centro commerciale Montedoro Freetime di Muggia oggi e domani dalle 10 alle 19. Insieme alle Pigotte anche idee regalo a piccoli prezzi, che contribuiranno a realizzare i progetti Unicef in Italia e nel mondo. Un’iniziativa di solidarietà per accompagnare il Natale.

SPORT

BASKET SERIE A

Campogrande: «Non vedo l'ora di giocare e aiutare l'Allianz»

L'esterno dopo il lungo stop domenica sarà in panchina contro Milano e potrà calcare il parquet a Cremona. «C'è voglia di reagire al brutto ko di Bologna»

Lorenzo Gatto / TRIESTE

È pronto a rientrare, con la fame di chi è rimasto troppo a lungo a guardare i suoi compagni giocare.

Per Luca Campogrande, quella di domenica sarà una giornata importante, di nuovo in panchina a respirare l'aria della prima squadra. Contro Milano si limiterà a recitare il ruolo di spettatore privilegiato, sarà in campo la settimana successiva nella trasferta al PalaRaddi di Cremona.

«Il programma è questo - conferma l'ala romana - se non ci saranno problemi da qui a dopo Natale il rientro è previsto proprio nel match contro la Vanoli. Il lavoro seguito all'intervento chirurgico è andato bene, grazie al supporto di Paoli, Bonetta e Legovich sono riuscito a rispettare i tempi che ci eravamo prefissati. Non ho ancora fatto allenamento con la squadra ma ho ripreso a correre e devo dire che mi sento abbastanza bene. Non vedo l'ora di ritornare, dopo tanti mesi ho una gran voglia di sentirmi nuovamente un giocatore di basket».

Cinque, fino a oggi, le partite disputate da Luca con la maglia dell'Allianz. E una sensazione: che a parte la



Luca Campogrande con Andrejs Gražulis

splendida partita disputata contro Brescia, in questa prima parte di stagione i tifosi non hanno ancora visto il vero Campogrande. Un valore aggiunto importante in un

momento del campionato in cui il suo apporto potrà rivelarsi estremamente utile. «La voglia di rendermi utile c'è - sottolinea - credo che in una squadra come la nostra

la capacità di ognuno di noi di portare il proprio mattoncino sia fondamentale. Su quello che potrà essere il mio apporto, aldilà del tiro che rimane il mio punto di

forza, ho lavorato in queste settimane per cercare di essere il più completo possibile e trovare soluzioni alternative creando possibilità diverse per andare a canestro».

Milano all'orizzonte, partita che vivrà da bordo campo cercando di aiutare i compagni con un supporto solo vocale. Un match che sembra chiuso in partenza contro un'avversaria che, almeno in Italia, non sta trovando rivali in grado di metterla in difficoltà. «Non è banale da dire - il commento di Campogrande - gli uomini di Messina hanno un talento clamoroso ma la cosa che mi colpisce di più è il dato che li promuove miglior difesa del campionato. A testimonianza del fatto che alle qualità dei singoli si aggiunge una grande organizzazione di squadra. Dal canto nostro sono convinto che reagiremo alla brutta prestazione di Bologna, almeno per quello che ho visto in settimana nel corso degli allenamenti i ragazzi sono vogliosi di riscattarsi».

Dopo il match alle 12 con Milano il tritico Cremona-Reggio Emilia-Treviso chiuderà il girone di andata. Tre partite decisive nella rincorsa dell'Allianz a uno dei posti utili per accedere alle finali eight di coppa Italia. «Tre partite che ci giocheremo per dare continuità a quanto fatto fino a oggi. Adesso siamo quinti con dodici punti ma la classifica è estremamente corta. Per questo - conclude Campogrande - sono convinto che sarà fondamentale affrontare queste sfide con grande attenzione perché ogni partita di questo campionato, lo abbiamo vissuto sulla nostra pelle, può regalare sorprese».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I PROSSIMI RIVALI

In Eurolega Armani sfortunata con il Real

MILANO

Seconda sconfitta casalinga per l'Armani che in una serata da tutto esaurito (in 7500 al Forum hanno omaggiato Sandro Gamba) si arrende a un Real Madrid che consolida il secondo posto alle spalle del Barcellona imponendosi 75-73. Finale beffardo per gli uomini di Messina che hanno avuto, con Delaney, la tripla del possibile successo. Il tiro dall'angolo del play ha girato sul ferro ed è uscito.

Spagnoli senza coach Lasso e Heurtel per Covid, ma capaci di partire con il piede giusto. Milano sbaglia qualcosa dalla lunetta ma sale di colpi in difesa sorpassando sul 12-11 con Hines e chiudendo il quarto 19-18. Milano prova a scappare sull'asse Rodriguez-Bentil, ma Yabusele ha la mano calda dall'arco e lancia l'allungo del Real che tocca anche il +10. All'intervallo 35-27 per gli spagnoli. L'Olimpia toglie ritmo offensivo al Real. Delaney si accende, Milano è di nuovo nel match. Il terzo quarto si chiude con la tripla di Lull per il 48-55. Il Real sembra scappare a metà dell'ultimo quarto, Dato me piazza la tripla del 72-74 poi a 5" dalla fine, sul 72-75, Milano ha due liberi con Hall. Buono il primo, errore sul secondo ma la tripla di Delaney non entra.

L.G

L'INIZIATIVA

I cestisti locali di ieri adesso vanno a segno con il cuore per i bambini con autismo

L'associazione "Un canestro per te" ha raccolto quasi 50mila euro nel corso dell'anno Lotteria di Natale per far sorgere una struttura nell'Isontino

Roberto Degrassi / TRIESTE

Gli ex cestisti continuano a segnare canestri con il cuore. Non si ferma l'attività di "Un canestro per te", l'associazione onlus costituita da ex giocatori e tecnici di basket per aiutare sportivi in difficoltà. Mentre è partita la Lotteria di Natale, un appuntamento ormai consueto, è anche tempo per un bilancio dell'attività svolta quest'anno. Nel corso

del 2021 l'Ucpt - l'acronimo con cui l'associazione viene individuata e ha partecipato anche a tornei amatoriali - ha raccolto complessivamente quasi 50mila euro.

«Non ci siamo fermati nemmeno quest'anno, nemmeno di fronte alle difficoltà - racconta il presidente Davide Monticolo - Abbiamo iniziato con un intervento a sostegno di Toni Tomusic, il giovane cestista croato della Pallacanestro Trieste che aveva visto la casa distrutta dal sisma. Abbiamo sostenuto il progetto "Con gli occhi di Joseph" creato per un bambino autistico udinese e abbiamo

cercato di aiutare Simone, un ragazzo di Villesse vittima di un incidente stradale in seguito al quale ha perso l'uso di una gamba. Sosteniamo l'associazione "Oltre quella sedia" di Marco Tortul che è nata per offrire alle persone con disabilità intellettive un'opportunità concreta di integrazione. Cerchiamo di spenderci per aiutarli nell'affitto di una sede dove svolgere l'attività».

Tra gli altri interventi degli ex cestisti il contributo per l'acquisto di una protesi di avanguardia per un ragazzo di Monfalcone e la raccolta di fondi per permettere ai ra-



La donazione per il giovane cestista croato Tomusic lo scorso marzo, presenti Fernandez, Cavaliero e Pecile

gazzi assistiti dall'associazione Con-Tatto Autismo di trascorrere una settimana di vacanza a Lignano Sabbiadoro.

L'impegno a favore dei bambini con autismo è al centro della nuova Lotteria di Natale. «In questo caso capofila del progetto è l'organizzazio-

ne monfalconese "Voi come noi", l'obiettivo è di realizzare una struttura per attività diurne e residenziali per la transizione all'età adulta a favore dei bambini con autismo. In provincia di Gorizia attualmente manca una struttura simile e proveremo

a mettercela tutta per raggiungere anche questo traguardo». Sono 15 i soci di "Un canestro per te" (i più recenti Renato Tonut e Paolo Radovani), con il sostegno di molti ex compagni di squadra o avversari. Dal parquet alla beneficenza. —

Calcio Serie C

L'ANALISI DEL CAMPIONATO ATTRAVERSO I NUMERI

Negli ultimi 6 turni l'Unione come il Südtirol

La stagione condizionata dalla partenza stentata, senza il primo mese la squadra di Bucchi sarebbe da terzo posto

Antonello Rodio / TRIESTE

Senza quel maledetto mese iniziale, con la partenza al rallentatore e due soli punti in quattro partite, adesso la Triestina sarebbe quarta a stretto contatto con le prime tre, con una media punti da promozione o giù di lì.

Anzi, se consideriamo solamente le ultime sei partite, c'è solamente una squadra che ha saputo tenere il ritmo dello scatenato Südtirol, e quella squadra si chiama proprio Triestina. Sono dati che certificano il progresso della squadra alabardata da inizio campionato ad oggi, dopo un avvio nel quale, va ricordato, si è praticamente dovuto ripartire da capo sul piano tattico a campionato già iniziato. Se nel ritiro si era lavorato con un certo assetto, dopo la prima giornata Bucchi ha visto in pratica rivoluzionato il materiale a disposizione da plasmare: fra infortuni gravi, giocatori che hanno manifestato il desiderio di andare altrove e il conseguente massiccio afflusso di calciatori (per fortuna di valore) nell'ultimo giorno di mercato, il tecnico alabardato ha dovuto voltare pagina e iniziare da capo.

Mentre il pesante handicap degli infortuni non ha mai davvero abbandonato l'Unione, Bucchi ha però via via trovato la strada giusta per dare alla squadra prima solidità e compattezza, poi una certa continuità, per poi veder finalmente affiorare un po' di sano killer instinct. Una dote ancora da affinare, perché la cosa che più impressiona, è che l'Unione ha sfoderato questo crescendo esponenziale e questi numeri da primato, pur essendo tutt'altro che perfetta. Tutti ricordano infatti le occasioni sprecate in un paio di casalinghe, con prestazioni non all'altezza delle aspettative e conseguenti mancate vittorie.

Eppure l'Unione ha fatto comunque passi da gigante, anzi proprio queste imperfezioni

fanno ben sperare perché indicano che ci sono ancora margini di crescita. Ma vediamo dunque nel dettaglio questi numeri che certificano il crescendo della Triestina. Se togliamo le prime quattro giornate che avevano portato alla squadra alabardata solamente due pareggi e due sconfitte, nelle restanti 14 partite la squadra alabardata ha ottenuto 28 punti: questo significa

Il ruolino di marcia più recente vede la Triestina al passo con la capolista

una media di 2 punti a partita che se rapportata all'intero campionato, avrebbe consentito nelle ultime due stagioni di arrivare terzi a pochissimi punti dalle prime due, ma ad esempio tre anni fa sarebbe stata sufficiente per vincere addirittura il girone.

Un ritmo insomma da squadra di vertice, nonostante le prime quest'anno abbiano marciato a ritmi altissimi: se consideriamo infatti la classifica dalla quinta giornata in poi, troviamo Südtirol a 34 punti, Feralpi 32, Renate 29, Triestina 28 e Padova 26. La squadra alabardata, in pratica, sarebbe ancora in lizza per il primo posto.

Ma l'altro dato che registra come il progresso dell'Unione sia ancora in corso, è quello delle ultime sei giornate: ebbero in questo caso la Triestina è in vetta assieme al Südtirol con 14 punti, mentre Feralpi e Padova seguono a 12 con quinta la Virtus Verona a 11. Con questo stato psico-fisico di forma, c'è quasi da dispiacersi che arrivi la pausa natalizia. Ma intanto la Triestina deve pensare a chiudere bene il 2021 martedì a Seregno: se vuole continuare a tenere un ritmo da vertice, l'obiettivo è centrare la quarta vittoria esterna consecutiva. —



LE IMMAGINI

Più cinici in casa

Il bilancio dell'Unione sarebbe anche migliore con più cinismo nelle gare al Rocco. Magari il successo sulla Giana Erminio (nelle foto Lasorte l'esultanza di Gomez e l'allenatore Bucchi) può rappresentare una svolta

La Lega Pro ha diffuso date e orari delle partite dell'inizio 2022. Si comincia il 9 gennaio con la Juventus Under 22 al Rocco

Fino al 20 febbraio alle 14.30 con solamente due eccezioni

TRIESTE

La Lega Pro ha reso noti date e orari delle partite di serie C dalla seconda alla nona giornata di ritorno, in pratica dal ritorno dell'attività dopo la pausa per le feste natalizie fino al 20 febbraio.

In questo periodo l'Unione giocherà sempre alle 14.30, a parte il recupero con il Sudtirol a Bolzano (mercoledì 26 gennaio alle 18) e l'infrasettimanale casalinga di merco-

ledi 16 febbraio con la Virtus Verona (anch'essa alle ore 18). Per il resto, come detto, nelle restanti sette partite di questa tranche di campionato si andrà in campo sempre alle 14.30. E si comincia domenica 9 gennaio quando al Rocco arriverà la Juve Under 23. La settimana successiva, domenica 16 gennaio, l'Unione sarà impegnata a Piacenza, mentre domenica 23 gennaio al Rocco scoccherà l'ora del big-match con il Padova

di Pavanel, programmato come detto per le 14.30.

Sarà quella una settimana intensissima per la squadra di Bucchi. Appena tre giorni dopo la sfida con i veneti biancoscudati, la Triestina sarà infatti impegnata il 26 gennaio a Bolzano in un altro big-match di vertice, ovvero il recupero con il Sudtirol. E appena tre giorni dopo, sabato 29 gennaio, la Triestina affronterà un'altra trasferta impegnativa, stavolta in quel di Lecco.

Le gare di febbraio inizieranno domenica 6 quando al Rocco arriverà la Pro Sesto, mentre la settimana successiva, domenica 13 febbraio, arriverà la partita in casa dell'Albinoleffe per cercare di prendersi una rivincita dopo la rocambolesca sconfitta interna patita all'andata. Poi ci sarà un'infrasettimanale, mercoledì 16 febbraio, quando al Rocco si accenderanno le luci (come detto si inizia alle 18) per la sfida contro la Virtus Verona. Ultima partita per ora programmata quella in trasferta con la Fiorenzuola di domenica 20 febbraio. Si tratta di nove partite in quaranta giorni che diranno come si presenterà la Triestina al rush finale del campionato e quale ruolo potrà recitare la squadra di Bucchi nella parte conclusiva della stagione. —

A.R.

CALCIO SERIE A

L'Inter affronta la Salernitana e stasera prepara la fuga

MILANO

L'esperienza di Dzeko e Sanchez per cercare stasera la prima fuga della stagione. L'Inter mette nel mirino la Salernitana, coi campani alle prese con i problemi societari relativamente alla cessione, per provare ad allungare in classifica, approfittando degli scontri diretti in arrivo per le prime inseguitrici. E per farlo il tecnico nerazzurro Simone Inzaghi sembra in-

tenzionato a puntare sull'esperienza dei due bomber, con Lautaro Martinez pronto a subentrare. Esperienza fondamentale, anche per non sottovalutare gare all'apparenza semplice come quella di stasera all'Arechi, a cui l'Inter arriva tuttavia lancia-tissima, dopo aver vinto le ultime quattro partite consecutive in Serie A senza subire gol, in un parziale aperto di 11-0 che i nerazzurri puntano ad allungare. —

CALCIO

Nations League, per l'Italia inglesi, tedeschi e magiari

ROMA

Girone di ferro per l'Italia del ct Roberto Mancini nella prossima Nations League, che si concluderà a giugno del 2023. L'Uefa, nel sorteggio svoltosi a Nyon (Svizzera), ha inserito gli azzurri nel Gruppo 3, assieme all'Ungheria di Marco Rossi, all'Inghilterra e agli avversari di sempre della Germania. Un vero e proprio battesimo di fuoco per la Nazionale, che fa parte della Lega. Que-

sti i 4 raggruppamenti della Serie A della Nations League: Gruppo 1: Francia, Danimarca, Croazia, Austria. Gruppo 2: Spagna, Portogallo, Svizzera, Repubblica Ceca. Gruppo 3: Italia, Germania, Inghilterra, Ungheria. Gruppo 4: Belgio, Olanda, Polonia, Galles. «Un bel girone, sicuramente un gruppo divertente. Girone della morte? Sono solo partite di calcio». Così Mancini commenta l'esito del sorteggio. —

SCI

Oggi SuperG in Valgardena Azzurri contro il pronostico

SELVA DI VALGARDENA

Tocca come sempre al superG della Valgardena aprire oggi la lunga trasferta tra le Dolomiti della coppa del mondo di sci alpino. Ma proprio nella prova veloce sulla Saslong anche quest'anno gli azzurri non sono tra i favoriti. Paradossalmente infatti le due punte azzurre made in Südtirol-Alto Adige, Dominik Paris e Christof Innerhofer, non hanno mai

avuto un buon feeling con quella che dovrebbe essere la loro pista di casa perché piena di gobbe e gobbette, con un fondo tanto mosso da sembrare quello di una gara di cross, come ha detto Innerhofer. Del resto proprio Innerhofer fu, nel 2018, ultimo azzurro a salire sul podio della Saslong. E l'ultima vittoria azzurra in superG è quella di Werner Heel, nel 2008: un'epoca fa. —

PALLANUOTO

Gli alabardati non tremano In arrivo il big-match

Domani alla Bianchi il confronto con la Rn Savona deciderà chi chiuderà l'anno al terzo posto. Bini non al meglio

Franz Bevilacqua / TRIESTE

Domani pomeriggio alla piscina Bianchi va in scena l'ultimo ballo della Pallanuoto Trieste maschile del 2021 e sarà la Rari Nantes Savona a condividere la vasca con gli alabardati in una sfida resa incandescente da una classifica che tra 32 minuti di gioco potrà essere sconvolta regalando ai suoi interpreti un'appagante soddisfazione o una profonda amarezza da gestire fino al rientro in campo, dopo la sosta.

Trieste, a quota 26 punti, difende uno straordinario terzo posto, conquistato con una media di 2,36 punti a partita. I liguri sono appena due lunghezze più in basso e puntano a chiudere l'anno scalzando i giuliani dal podio. Per farlo, devono espugnare la Bianchi: un vanto che finora spetta solo ai campioni d'Europa della Pro Recco.

Tra liguri e triestini, c'è poi l'Ortigia Siracusa (a Salerno) che, come una mina vagante, può inserirsi nel duello per la



Yusuke Inaba

terza piazza. Il tecnico alabardato Daniele Bettini non usa mezze misure per commentare la giornata: «È la partita più importante del 2021. Faremo di tutto per conquistare i tre punti. L'avversario è di quelli durissimi; Savona è forte, guidata da quello che considero il miglior allenatore in Italia (Alberto Angelini, ndr), ha a disposizione tanta qualità, giovani di talento, diverse soluzioni offensive. Utilizzano un pressing alto, asfissiante, che praticamente toglie la possibilità di giocare il pallone. Dovremo essere bravi a trovare le contromisure».

Per la Samer & Co. Shipping, il bilancio degli ultimi 12 mesi è scolpito in una classifica che parla chiaro ed è evidenziato nei numeri: Andrea Mladossich ha appena siglato il gol triestino numero 200 dell'anno solare in campionato (202 in totale in Serie A1); sigilli che hanno portato 10 vittorie in 21 gare, 8 nelle ultime 11. Confermata la linea che ha battuto Milano, con il rientro di Bini, che non ha ancora recuperato completamente dall'infortunio e probabilmente potrà dare il suo contributo solo a gara in corso. Savona, con 141 gol, è il terzo attacco, arriva da 5 vittorie di fila e vanta il capocannoniere, l'universale Andrea Fondelli; oltre a Niccolò Rocchi, che ha militato 4 stagioni a Trieste. La gara (palla al centro alle 18.30) sarà trasmessa in diretta streaming sulla piattaforma Vimeo della PallTrieste, accesso agli spalti consentito previa prenotazione sul sito del club. —

PALLANUOTO FEMMINILE

Le orchette in partenza per Ostia: obiettivo provarci con la capolista

TRIESTE

Non sarà una gara in discesa quella che aspetta le orchette nella nona giornata di Serie A1, domani alle 16 nel Polo Acquatico Frecciarossa di Ostia.

La pattuglia guidata da Ilaria Colautti, reduce da una vittoria casalinga contro l'Nc Milano, dovrà vedersela con la Sis Roma, capolista in questo primo spezzone di campionato che senza nascondere più di tanto punta dritto a uno scudetto solo sfiorato nella passata stagione.

L'unico ostacolo tra le romane e il titolo di campionesse d'inverno è rappresentato da una Trieste che si presenterà nella capitale per fronteggiare una corazzata a viso aperto.

«Paghiamo carissimo le nostre distrazioni e la poca concentrazione di alcuni momenti - spiega l'allenatrice della Pallanuoto Trieste - di sicuro con la Sis servirà un approccio completamente diverso, in caso contrario rischiamo di prendere un'imbarcata. Ci attende una gara in salita, loro sono fortissi-

me e complete in ogni reparto, proveremo comunque a uscire a testa alta da questa sfida. Abbiamo avuto Giorgia Klatowski e Grace Marussi in collegiale, qualche acciaccio fisico e non siamo mai riuscite a lavorare al completo. In ogni caso andiamo a Ostia per fare la nostra partita. Servirà tanta attenzione in fase difensiva e gestione del pallone in attacco, per evitare di prestare il fianco alle loro transizioni».

Due novità nella formazione alabardata rispetto a quanto visto sabato scorso: Francesca Colletta, difensore, non prenderà parte alla trasferta mentre Martina Benati sostituirà Daniela Leone nel ruolo di centroboia. L'ultimo precedente tra giallorosse e orchette risale al 7 aprile 2021, quando nei quarti di finale di Coppa Italia la Sis si impose sulla Pallanuoto Trieste per 20-11.

La gara sarà trasmessa in diretta streaming sul canale youtube della società capitolina. —

F.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ISUZU

NUOVO
D-MAX N60



VIENI A SCOPRIRLO

PRESSO **AUTONORDFIORETTO** SPA

AUTONORDFIORETTO

MUGGIA (TS) Strada delle Saline 2 - Tel 040 281212 - PORDENONE Viale Venezia 121/A - Tel. 0434 541555

DILETTANTI

Trieste Calcio, nel recupero il primo colpo in trasferta

Promozione: i lupetti espugnano il campo del Santamaria, decisivo Diop
In Seconda categoria il Vesna passa a Pieris con le zampate di Pojani e Kuk

SANTAMARIA	2
TRIESTE CALCIO	3

Marcatori: pt 6' Santarelli, 29' Davanzo, 31' Fusco; st 3' Basolo, 28' Diop.

Santamaria: Malusà, Anastasia, Pivetta, Antonutti, Gobbo (st 44' Durmis) Barry, Fusco (st 20' Gregoris) Gardelli, Santarelli, Turchetti (st 32' Grassi) Gasparin (st 32' Marcuzzi). All. Busato

Trieste Calcio: Giannarzia, Godas (st 27' Vouk) Jerman, A.Vascotto, Gili, Gileno, Diop (st 39' Freno) Basolo, Iljazi, Davanzo, Perfetto (st 36' S.Vascotto). All. Braini

Arbitro: Garraoui di Pordenone
Note: Espulso Marcuzzi

Francesco Cadrella / TRIESTE

Il Trieste Calcio torna a colpire, il Vesna alimenta ancora la classifica. Gli impegni infrasettimanali del calcio dilettantistico vede due formazione triestini



Il Trieste Calcio si è imposto sul Santamaria

ne capaci di capitalizzare le gare di recupero, entrambe giocate in trasferta.

Il Trieste Calcio, con i giocatori contati, è andato a sbancare il terreno del Santa Maria 2-3 per l'undicesima di andata della Promozione, girone B. Santamaria in vantaggio al 6' del primo tempo con Santarelli, lanciato da Turchetti in con-

La Cormonese dominatrice della Prima travolge la Gradese

tropiede, replica alla mezz'ora dei giallorossi con Davanzo, su assist di Gileno, ma ancora avanti i locali con Fusco, verso il 36', abile a sfruttare una indecisione della retroguardia ospite Nella ripresa i triestini allenati da Michele Braini confezionano l'impresa grazie al pareggio di Basolo in avvio - una invenzione da oltre 30 metri

con il cuoio che plana all'incrocio - e al gol-partita firmato dal diagonale di Diop, ben servito da Basolo. Nel finale tocca al portiere triestino Giannarzia inventare una respinta magica su conclusione di Grassi, intervento che archivia il match donando la prima vittoria della stagione in trasferta ai triestini e consentendo un balzo a 20 punti in classifica, in ottava posizione.

Anche il Vesna mette a frutto il recupero, andando a vincere in casa del Pieris 0-2, sfida valida per il girone F della Seconda categoria. I carsolini allenati da Venanzi non potevano permettersi distrazioni in casa dell'ultima classifica e hanno rispettato le consegne grazie alle reti di Mattia Pojani e Jan Kuk, il minimo sindacale che consente di scavalcare di colpo il Primorje e il Campanelle, approdando a quota 13 e per il momento a debita distanza dai fondali. Chi non ha certo problemi di classifica è la Cormonese, leader del girone C della Prima categoria e che mercoledì sera ha rispettato il copione contro l'ultima della classe, la Gradese, regolata con un emblematico 4-0, un poker servito dalla doppietta di Lenardi e dalle stoccate di D'Urso e Van Buuren. La Cormonese conserva così l'imbattibilità e nel contempo allunga sensibilmente in classifica, approdando a quota 36, tracciando 6 lunghezze dal Mariano. L'altro recupero della Seconda categoria si giocava per il girone E e ha visto il successo del Buttrio ai danni del Moraro 3-1. —

HOCKEY INLINE



L'Edera festeggia

L'Edera batte i fantasmi In B monologo Coralimpianti

TRIESTE

L'Edera scaccia i fantasmi con una vittoria di misura e rialza la testa dopo cinque sconfitte consecutive. Il 2-1 al PalaPikelc contro i Ghosts Padova, riaccende l'entusiasmo del roster di Roberto Florean che riaggancia il Cus Verona al quartultimo posto della Serie A e resta a -3 dal Monleale Sportleale che i rossoneri ritroveranno il prossimo mercoledì.

Sono i triestini ad andare a segno per primi, con il disco esploso dalla stecca di Federico Sindici imbeccato dal Delpiano. Nella ripresa, è elpiano a trovare la via del raddoppio sull'appoggio di capitan Coccozza. Il Padova però insidia con prepotenza la porta difesa da Fink ma alla fine dell'assedio l'Edera concede un solo disco in rete agli avversari con Calore a 30" dal termine. Edera: Coccozza, Degano J., Ovsec, Sodrznik, Sindici (1), Del Piano (1), Milanese, Zozzoli ed i goalie Fink e Biason. All. Florean.

Classifica: Milano 34 punti; Diavoli Vi 31; Asiago Vipers* e Ferrara 24; Ghosts Pd 18; Monleale 15; Cus Verona ed Edera 12; Cittadella 7; Piacenza 0. *Una gara in meno.

L'ultima apparizione dell'anno regala alle tigri il primato solitario in una Serie B che da ottobre i biancorossi stanno trainando senza particolari problemi. La gara testacoda tra Viareggio e Coralimpianti sorride ai triestini che piegano i toscani 6-3. Podda porta in vantaggio i locali, ripresi e superati dal dilagare alabaradato, in rete con Battisti, Fink, capitan Fabietti e Leben. Prima della sirena, Podda accorcia le distanze. Al cambio campo, Grusovin manda in rete due volte Nic Angeli che di fatto annulla il terzo gol di Podda. Coralimpianti: Gallessi Quarantotto, D'Ambrosi; Grusovin, Battisti, Fink, D. Fabietti, Leben, Nic. Angeli, Nat. Angeli, A. Fabietti, Mariotto, Pittani. All. Medeot, Poloni.

Classifica: Tergeste Tigers 21 punti; Libertas Forlì e Old Style 18; Invicta Modena 15 e Fox Legnano 12; Cv Skating 6; Corsari Riccione, Mammoth Roma e Castelli Romani 3; Viareggio 0. —

F.B.

BOXE

German vicetricolore Youth "bussa" alla Nazionale

TRIESTE

La Nazionale è il suo sogno ma il professionismo il vero obiettivo da cogliere al più presto. Nel frattempo, Daniele German, giovane pugile della Rui Boxe Trieste, si dà da fare e alimenta l'apprendistato sul ring con una serie di risultati di rilievo, l'ultimo dei quali coincide con il secondo posto ai campionati italiani Youth, nella categoria super massimi (+91 kg), andati di scena la scorsa settimana a Salerno.

Un'avventura piuttosto intensa quella vissuta sulla ribalta nazionale per i pugili sino ai 18 anni. Sì, perché il cammino di German era iniziato con le eliminatorie di Roma, dove ha messo in riga ai punti Annibali e Aplauso, vittorie che lo hanno proiettato alla fase finale di Salerno caratterizzata da altri due match vinti, il primo ai punti contro Rubino e poi per ko tecnico contro il ripescato Annibali. Giunto in finale, il triestino si è arreso al piemontese Cacciatori, anche qui ai punti, una battuta d'arresto che pare abbia suggerito a Daniele German le prime vere riflessioni del suo avvio di carriera da pugile: «Cosa è mancato in finale? Dovevo probabilmente muovermi di più — ha riassunto il vicecampione italiano Youth —



Daniele German

Non ho avuto l'approccio giusto al match e oltre alla tecnica avrei dovuto gestirmi meglio. Io preferisco una boxe più tecnica e per farla dovevo muovermi meglio in finale».

Un secondo posto quindi quasi didascalico quello conquistato da Daniele German, classe 2004, studente del quarto anno dell'Istituto "Galvani", avvicinatosi alla boxe dal 2019 e da un anno alla corte dei tecnici Degrasi e Comuzzo, con cui svolge una attività serrata lungo l'arco della settimana, con sei sedute tra palestra, ring e pre-

parazione atletica. L'argento ai campionati italiani ha comunque fornito i giusti segnali anche in chiave di Nazionale giovanile e il nome del pugile triestino sembra trascritto sul taccuino del selezionatore: «Credo ci sia un interesse, attendiamo le convocazioni di gennaio - ha aggiunto German - combattere in Nazionale significherebbe fare esperienza, confrontarmi anche all'estero e crescere molto. Ma il mio traguardo è altro, è diventare professionista e fare della boxe la mia occupazione di vita». —

F.C.

PALLAVOLO

In Prima Divisione impera il Tiki Taka In Seconda un terzetto rimane imbattuto

Andrea Triscoli / TRIESTE

Per i tornei interprovinciali delle Divisioni femminili, nel girone unico della Prima Divisione, sono già otto i turni disputati. Al comando della classifica troneggia il Tiki Taka Pub Staranzano, inviolato in stagione e a quota 23, e il Kontovel, entrambe compagini imbattute con un numero irrisorio di set smarriti. In campo un ottavo turno a ranghi ridotti, nello scorso week-end, ma che si è poi completato nei giorni successivi: è stata rinviata la sfida Farravolo-Zalet, e a Pieris un rombante Kontovel ha centrato 0-3 (20, 18, 17) l'ennesima vittoria consecutiva.

Al PalaMontes di Staranzano derby tra Tiki Taka e Ronchi: netto successo in tre set (15, 10, 13) per le prime, che si sono poi ripetute nell'arco di breve tempo infliggendo uno 0-3 in trasferta al Mossa. Sei punti, e primato dunque per il Tiki Taka Pub, decisamente attrezzato per tentare il salto di categoria. Tra i risultati degli ultimi giorni, in questa settimana in corso, recuperi di gare rinviate e qualche anticipo: maratona del Ronchi

per superare 2-3 lo Zalet, che pure aveva rimontato dallo 0-2. Ma nel quinto le tiggrotte danno la zampata dell'11-15, e intascano i due punti. Moraro a sorpresa: la ex-penultima affonda 3-0 (19, 18, 16) l'ex capolista Volley Club, e agguanta nel ranking il Pieris, che sarà prossima rivale domenica 19 dello stesso V. Club.

Classifica: Tiki Taka Staranzano 23, Kontovel 22; Volley Club Ts 18; Sokol 13, Tre Merli 12, Tigers Ronchi e Zalet 8; Farra 7, Pieris e Moraro 6; Iscopy Altura 3, Cpd Mossa 0.

Per la Seconda Divisione, classifica ancora parziale e cammino frastagliato, che vede molte gare da recuperare ed un numero diverso di match svolti per ogni singola squadra. Tre le sole imbattute: Virtus Belletti (6), Vitalfrutta (5) e Swan (4). Nel 7o turno, vittorie casalinghe per Turriaco e Fincantieri, 3-0 a Poggi e Sokol, e 0-3 esterno del Vitalfrutta a spese dell'Altura. Class.: Belletti Virtus 18; Vitalfrutta VClub 15; Fincantieri 14, Swan e Grado 12, Bcc Staranzano 11, Mariano 7, a seguire le altre. —

Scelti per voi



The Voice Senior

RAI 1, 21.25
Proseguono le “audizioni al buio”, per i talenti Over 60, che dovranno conquistare i giudici esclusivamente con la loro voce. Sostenuti dai loro familiari e dal pubblico, dimostreranno a tutti che non è mai troppo tardi per entusiasmare gli spettatori!



Bohemian Rhapsody
RAI MOVIE, 21.10
Tutto ha inizio con un Freddie Mercury che è ancora Farrokh Bulsara e vive con i genitori da qualche parte nelle suburb londinese. E' solo una questione di tempo, perché Farrokh diventi una vera star...



Il mistero della casa...
RAI 2, 21.20
Lewis (**Owen Vaccaro**) ha dieci anni. Si trasferisce a vivere dall'ecentrico zio Jonathan (Jack Black). In questa vecchia casa si nasconde un mondo segreto ricco di magie, misteri, streghe e stregoni.



Riflessi di paura
RAI 4, 21.20
Un ex-poliziotto di New York, Ben Carson, spesso per aver sparato e ucciso un suo collega sotto copertura, vede la sua vita andare in frantumi. Deciso a ricominciare, accetta di fare il guardiano notturno.



Sergio Marchionne
RAI 3, 21.20
Le sue iniziative imprenditoriali e il suo stile di lavoro hanno suscitato passioni, diviso i media e la politica. Ma chi era, in realtà, **Sergio Marchionne**? Il regista Francesco Micciché, traccia un ritratto del manager.

NADIAORO



COMPRO ORO e ARGENTO
VENDO ORO da INVESTIMENTO

TRIESTE - UDINE - CODROIPO

RAI 1	Rai 1
9.50 TG1 Attualità	
9.55 Storie italiane per Telethon Attualità	
11.55 E sempre mezzogiorno! Per Telethon Lifestyle	
13.30 Telegiornale Attualità	
14.00 Telethon Attualità	
15.30 Il paradiso delle signore - Daily (1ª Tv) Soap	
16.20 Funerali delle vittime della Strage di Ravanusa Evento	
17.45 La vita in diretta Att.	
18.45 L'Eredità Spettacolo. Nuova avvincente puntata dello storico programma condotto da Flavio Insinna. Solo un concorrente arriverà in finale giocandosi il montepremi alla Ghigliottina.	
20.00 Telegiornale Attualità	
20.30 Soliti Ignoti - Il Ritorno Spettacolo	
21.25 The Voice Senior Spett.	
23.55 Tg 1 Sera Attualità	

RAI 2	Rai 2
8.30 Tg2 Attualità	
8.45 Radio2 Social Club Spett.	
9.55 Gli imperdibili Attualità	
10.00 Tg2 Italia Attualità	
10.55 Tg2 - Flash Attualità	
11.00 I Fatti Vostri Spettacolo	
11.35 Super 6 Maschile Sci alpino	
13.00 Tg2 - Giorno Attualità	
13.30 Tg 2 Eat parade Attualità	
13.50 Tg 2 Si, Viaggiare Att.	
14.00 Ore 14 Attualità	
15.15 Detto Fatto Attualità	
17.00 Telethon Attualità	
18.00 Tg Parlamento Attualità	
18.10 Tg2 - L.I.S. Attualità	
18.15 Tg 2 Attualità	
18.30 Tg Sport Sera Attualità	
18.50 Telethon Attualità	
19.40 Bull Serie Tv	
20.30 Tg2 - 20.30 Attualità	
21.00 Tg2 Post Attualità	
21.20 Il mistero della casa del tempo (1ª Tv) Film Fantasy ('18)	
23.15 Vitalia - Alle origini della festa Attualità	

RAI 3	Rai 3
8.00 Agorà Attualità	
9.45 Agorà Extra Attualità	
10.30 Spaziolibero Attualità	
10.40 Elisir Attualità	
12.00 TG3 Attualità	
12.25 TG3 - Fuori TG Attualità	
12.45 Quante storie Attualità	
13.15 Passato e Presente Doc.	
14.00 TG Regione Attualità	
14.20 TG3 Attualità	
15.15 TG3 - L.I.S. Attualità	
15.20 Rai Parlamento Telegiornale Attualità	
15.25 Gli imperdibili Attualità	
15.30 #Maestri Attualità	
16.05 Telethon Attualità	
17.00 Aspettando Geo Att.	
17.05 Geo Documentari	
19.00 TG3 Attualità	
19.30 TG Regione Attualità	
20.00 Blob Attualità	
20.10 Che succ3de? Spett.	
20.45 Un posto al sole (1ª Tv) Soap	
21.20 Sergio Marchionne (1ª Tv) Documentari	
23.30 Blob Attualità	

RETE 4	4
8.50 Miami Vice Serie Tv	
9.50 Hazzard Serie Tv	
10.50 Detective in corsia Serie Tv	
11.55 Tg4 Telegiornale Attualità	
12.25 Il Segreto Telenovela	
13.00 La signora in giallo Serie Tv	
14.00 Lo sportello di Forum Attualità	
15.30 Hamburg Distretto 21 Telefilm	
16.10 La stangata Film Commedia ('74)	
19.00 Tg4 Telegiornale Attualità	
19.45 Tg4 L'Ultima Ora Attualità	
19.50 Tempesta d'amore (1ª Tv) Soap	
20.30 Stasera Italia Attualità	
21.20 Quarto Grado Attualità	
0.45 Caccia alla spia - The enemy within (1ª Tv) Fiction	

CANALE 5	5
6.00 Prima pagina Tg5 Att.	
8.00 Tg5 - Mattina Attualità	
8.45 Mattino cinque Attualità	
10.55 Tg5 - Mattina Attualità	
11.00 Forum Attualità	
13.00 Tg5 Attualità	
13.40 Beautiful (1ª Tv) Soap	
14.10 Una vita (1ª Tv) Telenovela	
14.45 Uomini e donne Spett.	
16.10 Amici di Maria Spett.	
16.40 Grande Fratello Vip Spettacolo	
16.50 Love is in the air (1ª Tv) Telenovela	
17.25 Pomeriggio cinque Attualità	
18.45 Caduta libera Spettacolo	
19.55 Tg5 Prima Pagina Attualità	
20.00 Tg5 Attualità	
20.40 Striscia La Notizia - La Voce Dell'Inscienza Spettacolo	
21.20 Grande Fratello Vip Spettacolo	
1.00 Tg5 Notte Attualità	

ITALIA 1	
8.30 Station 19 Serie Tv	
10.20 C.S.I. New York Serie Tv	
12.10 Cotto E Mangiato - Il Menù Del Giorno Attualità	
12.25 Studio Aperto Attualità	
13.00 Grande Fratello Vip Spettacolo	
13.15 Sport Mediaset - Anticipazioni Attualità	
13.20 Sport Mediaset Attualità	
14.05 I Simpson Cartoni Animati	
15.25 Young Sheldon Serie Tv	
15.55 The Big Bang Theory Serie Tv	
16.45 Modern Family Serie Tv	
17.35 Due uomini e mezzo Serie Tv	
18.20 Studio Aperto Attualità	
19.00 Studio Aperto Mag News	
19.30 C.S.I. Miami Serie Tv	
20.25 N.C.I.S. Serie Tv	
21.20 Le Iene Presentano: Attualità	
1.05 Angry Games - La ragazza con l'uccello di	

LA 7	
6.00 Meteo - Oroscopo - Traffico Attualità	
7.00 Omnibus news Attualità	
7.30 Tg La7 Attualità	
7.55 Omnibus Meteo Attualità	
8.00 Omnibus - Dibattito Attualità	
9.40 Coffee Break Attualità. Lo spazio mattutino per l'approfondimento e l'attualità condotto in studio da Andrea Pancani.	
11.00 L'aria che tira Attualità	
13.30 Tg La7 Attualità	
14.15 Tagadà - Tutto quanto fa Politica Attualità	
16.40 Taga Doc Documentari	
18.00 Ghost Whisperer Serie Tv	
20.00 Tg La7 Attualità	
20.35 Otto e mezzo Attualità	
21.15 Propaganda Live Attualità	
1.00 Tg La7 Attualità	
1.10 Otto e mezzo Attualità	
1.50 L'aria che tira Attualità	

TV8	8
17.45 Natale tra i monti Blue Ridge Film Commedia ('19)	
19.30 Alessandro Borghese - Piatto ricco (1ª Tv) Lifestyle	
20.30 Guess My Age - Indovina l'età (1ª Tv) Spettacolo	
21.30 Come ti organizzo il Natale (1ª Tv) Film Commedia ('21)	
23.15 Un bacio sotto il vischio Film Commedia ('14)	
NOVE	NOVE
15.50 Delitti sotto l'albero Doc.	
17.40 Sulle orme dell'assassino Serie Tv	
19.25 Cash or Trash - Chi offre di più? Spettacolo	
20.25 Deal With It - Stai al gioco Spettacolo	
21.35 I migliori Fratelli di Crozza Show	
23.10 La confessione (1ª Tv) Attualità	

20	20	20
15.40 Dr. House - Medical division Serie Tv		
17.20 The Flash Serie Tv		
19.20 Chicago Fire Serie Tv		
20.15 The Big Bang Theory Serie Tv		
21.05 Una notte da leoni Film Commedia ('09)		
23.20 Hunger Games Film Fantascienza ('12)		
2.00 Close To Home Serie Tv		
3.35 Renegade Serie Tv		
4.45 Show Reel Serie Rete 20 Attualità		

RAI 4	21	Rai 4
15.55 Batman Serie Tv		
16.45 Just for Laughs Spettacolo		
17.00 APB - A tutte le unità Serie Tv		
17.45 Rookie Blue Serie Tv		
19.15 Seal Team Serie Tv		
20.55 Just for Laughs Spettacolo		
21.20 Riflessi di paura Film Horror ('08)		
23.20 La settima musa Film Thriller ('17)		

IRIS	22	IRIS
12.25 I falchi della notte Film Azione ('81)		
14.30 American Graffiti 2 Film Commedia ('79)		
16.50 Ocean's Thirteen Film Commedia ('07)		
19.15 Renegade Serie Tv		
20.05 Walker Texas Ranger Serie Tv		
21.00 Fino a prova contraria Film Thriller ('99)		
23.40 Coraggio... fatti ammazzare Film Poliziesco ('83)		

RAI 5	23	Rai 5
14.00 Evolution - Il viaggio di Darwin Documentari		
16.00 Le Supplici Spettacolo		
17.40 Le mille e una notte Spettacolo		
19.10 Gli imperdibili Attualità		
19.15 Rai News - Giorno Attualità		
19.20 Art Rider Documentari		
20.15 Trans Europe Express Documentari		
21.15 Art Night Documentari		
23.15 Save The Date Documentari		

RAI MOVIE	24	Rai
15.40 Gli imperdibili Attualità		
15.45 Piedone a Hong Kong Film Avventura ('75)		
17.50 La città della paura Film Western ('48)		
19.20 Porca vacca Film Commedia ('82)		
21.10 Bohemian Rhapsody Film Biografico ('18)		
23.40 Papillon Film Avventura ('73)		
2.25 Anica - Appuntamento al cinema Attualità		

RAI PREMIUM	25	Rai
15.20 Anica - Appuntamento al cinema Attualità		
15.25 La Nave dei Sogni - Los Angeles Film Commedia ('18)		
17.05 Un passo dal cielo Fiction		
19.10 Don Matteo Fiction		
21.20 Blanca Serie Tv		
23.20 Un professore Serie Tv		
1.20 L'ispettore Sarti Serie Tv		
2.20 L'ispettore Sarti Serie Tv		
3.15 La Nave dei Sogni - Los Angeles Film Commedia ('18)		

CIELO	26	cielo
16.15 Fratelli in affari Spett.		
17.15 Buying & Selling Spett.		
18.00 Piccole case per vivere in grande Spettacolo		
18.30 Love it or List it - Prendere o lasciare Spettacolo		
19.15 Affari al buio Documentari		
20.15 Affari di famiglia Spett.		
21.15 Curiosa Film Drammatico ('19)		
23.15 Shame Film Drammatico ('11)		

PARAMOUNT	27	
15.20 Un amore di strega Film Commedia ('08)		
Carlotta (Alessia Marcuzzi) è una organizzatrice di matrimoni, ma la sua vita sta per cambiare...		
17.15 La casa nella prateria Serie Tv		
21.10 La casa nella prateria - L'ultimo addio Film Drammatico ('84)		
23.00 Law & Order: Unità Vittime Speciali Serie Tv		

TV2000	28	TV2000
17.30 Il diario di Papa Francesco Attualità		
18.00 Rosario da Lourdes Attualità		
18.30 Tg 2000 Attualità		
19.00 Santa Messa Attualità		
19.35 Canonico Fiction		
20.00 Santo Rosario Attualità		
20.30 Tg 2000 Attualità		
20.55 Guerra e Pace Serie Tv		
21.10 Appena in tempo per Natale Fiction		
23.00 Effetto Notte - TV2000 Attualità		

LA7 D	29	7d
16.25 Drop Dead Diva Serie Tv		
18.15 Tg La7d Attualità		
18.20 Joséphine, Ange Gardien Serie Tv		
20.15 I menù di Benedetta Lifestyle		
21.00 La cucina di Sonia Lifestyle		
21.30 Joséphine, Ange Gardien Serie Tv		
23.20 Joséphine, Ange Gardien Serie Tv		
1.10 La cucina di Sonia Lifestyle		

LA 5	30	5
14.20 The O.C. Serie Tv		
16.50 Elisa di Rivombrosa Fiction		
18.55 Grande Fratello Vip Spettacolo		
19.10 Amici di Maria Spettacolo		
19.40 Uomini e donne Spettacolo		
21.10 Family for Christmas Serie Tv		
23.00 Uomini e donne Spettacolo		
0.30 X-Style Attualità		

REAL TIME	31	Real Time
14.50 Abito da sposa cercasi Puglia Spettacolo		
15.45 Abito da sposa cercasi Documentari		
16.35 Abito da sposa cercasi Puglia Spettacolo		
18.20 Social Family - Stories di famiglia (1ª Tv) Serie Tv		
18.50 Social Family - Stories di famiglia (1ª Tv) Serie Tv		
19.25 Cortesie per gli ospiti Lifestyle		
21.25 Bake Off Italia: dolci in forno (1ª Tv) Spettacolo		

GIALLO	38	Giallo
11.10 Unforgettable Serie Tv		
12.10 I misteri di Murdoch Serie Tv		
14.10 L'ispettore Barnaby Serie Tv		
16.10 Unforgettable Serie Tv		
19.10 I misteri di Murdoch Serie Tv		
21.10 Grantchester Serie Tv		
22.10 Grantchester Serie Tv		
23.10 I misteri di Murdoch Serie Tv		
1.10 Law & Order - I due volti della giustizia Serie Tv		

TOP CRIME	39	TOP CRIME
14.00 The mentalist Serie Tv		
15.50 Bones Serie Tv		
17.35 Hamburg distretto 21 Serie Tv		
19.20 The mentalist Serie Tv		
20.15 Rizzoli & Isles Serie Tv		
21.10 Chicago P.D. Serie Tv		
22.05 Chicago P.D. Serie Tv		
0.45 CSI Serie Tv		
2.35 Chicago P.D. Serie Tv		
4.15 Tgcom24 Attualità		
4.20 Bones Serie Tv		

DMAX	52	DMAX
14.45 A caccia di tesori Lifestyle		
15.40 I pionieri dell'oro Documentari		
17.40 Ai confini della civiltà Documentari		
19.30 Vado a vivere nel bosco XL Documentari		
21.15 Ingegneria perduta (1ª Tv) Documentari		
22.10 Ingegneria perduta Documentari		
23.15 Il boss del paranormal Spettacolo		

RAI3 BIS	
La programmazione regionale propone, per "La television par furlan", alle 14.20 il cartone animato "YOYO: Fastidis di Panda". Alle 21.50, "Prin Plan Gnovis e oltri", 4a puntata	
RADIO RAI PER IL FVG	
7.18: Gr FVG al termine Onda verde regionale; 11.05: Presentazione programmi; 11.08: Trasmissioni in lingua friulana; 11.20: Un tranquillo weekend... da paura: Eventi e avvenimenti del fine settimana in regione; 12.30: Gr FVG; 13.29: Babel: I Manetti Bros parlano di "Diabolik". I messaggi dei cartoni animati. Il Fondo per l'Audiovisivo FVG; 14.10: Chi è di scena; 15.00: Gr FVG; 15.15: Trasmissioni in lingua friulana; 18.30: Gr FVG	
Programmi per gli italiani in Istria. 15.45: Gr FVG; 16.00: Sconfina-menti: L'inserto "Tutto Natale" de "La Voce del Popolo". L'artista Mario Mirko Vucetich. Un video del Drama Italiano di Fiume racconta la storia di San Nicolò. Radio Trst A - Programmi in lingua slovena. 6.58: Apertura; 6.59: Segnale orario; 7: GR Mattino; Buongiorno; 7.30: Fiaba del mattino; Calendariet- to; 8: Notiziario e cronaca regionale; 8.10: Primo turno; 10: Notiziario; Diagonali culturali: Scrittura e lettura; 11: Studio D; 12.59: Segnale orario; 13: GR ore 13.00; 13.20: Musica a corale; 14: Notiziario e cronaca regionale; Music box; 14.20: L'angolino dei ragazzi; 14.50: Rubrica linguistica; 15: #Bumerang; 17: Notiziario e cronaca regionale; 17.30: Libro aperto: Zofka Kveder: ADULTI E BAMBINI - 3. pt; 18: Avvenimenti culturali; 18.59: Segnale orario; 19: GR della sera; Musica leggera slovena; 19.35: Chiusura.	

RADIO 1	DEEJAY
18.30 Anticipo Campionato di Serie A: Lazio - Genoa	14.00 Summer Camp
20.45 Anticipo Campionato di Serie A: Salernitana - Inter	16.00 Frank e Ciccio
23.05 Ascolta si fa sera	17.00 Pinocchio
	19.00 Buonasera DeeJay
	20.00 Say Waaad?
	22.00 DeeJay Time
RADIO 2	CAPITAL
14.00 La Versione delle Due	16.00 Capital Records con Luca De Gennaro
16.00 Numeri Uni	18.00 Tg Zero
18.00 Caterpillar	20.00 Vibe
20.00 Ti Sento	22.00 Capital Hall of Fame Extra
21.00 Back2Back	
22.35 Soggetti Smarriti	
RADIO 3	M20
19.00 Hollywood Party	9.00 Davide Rizzi
19.50 Radio3 Suite - Panorama	12.00 Marlen
	14.00 Ilario
20.00 Il Cartellone: Berliner philharmoniker	17.00 Albertino EveryDay
24.00 Battiti	19.00 Andrea Mattei
	22.00 M2o United

SKY-PREMIUM	SKY CINEMA
	21.00 Io Sono Tu Film Sky Cinema Comedy
	21.00 Honey Boy Film Sky Cinema Drama
	21.00 Billionaire Boys Club Film Sky Cinema Suspense
	21.15 La festa prima delle feste Film Sky Cinema Collection
	PREMIUM CINEMA
	21.15 Serenity - L'isola dell'inganno Film Cinema 1
	21.15 Unbroken Film Cinema 2
	21.15 Tu la conosci Claudia? Film Cinema 3
	22.50 Il cosmo sul comò Film Cinema 3
	23.00 Gold - La grande truffa Film Cinema 1
	SKY UNO
	18.15 MasterChef Australia (1ª Tv) Spettacolo
	19.20 Artisti del panettone Lifestyle
	20.10 Bruno Barbieri - 4 Hotel Spettacolo
	21.15 Alessandro Borghese - 4 ristoranti Lifestyle
	22.20 Royal Christmas Documentari
	PREMIUM ACTION
	15.30 Krypton Serie Tv
	16.15 I zombie Serie Tv
	17.05 Supernatural Serie Tv
	17.55 Dc's Legends Of Tomorrow Serie Tv
	18.45 Krypton Serie Tv
	19.30 I zombie Serie Tv
	20.20 Supernatural Serie Tv
	21.15 The Originals Serie Tv
	22.05 The Originals Serie Tv

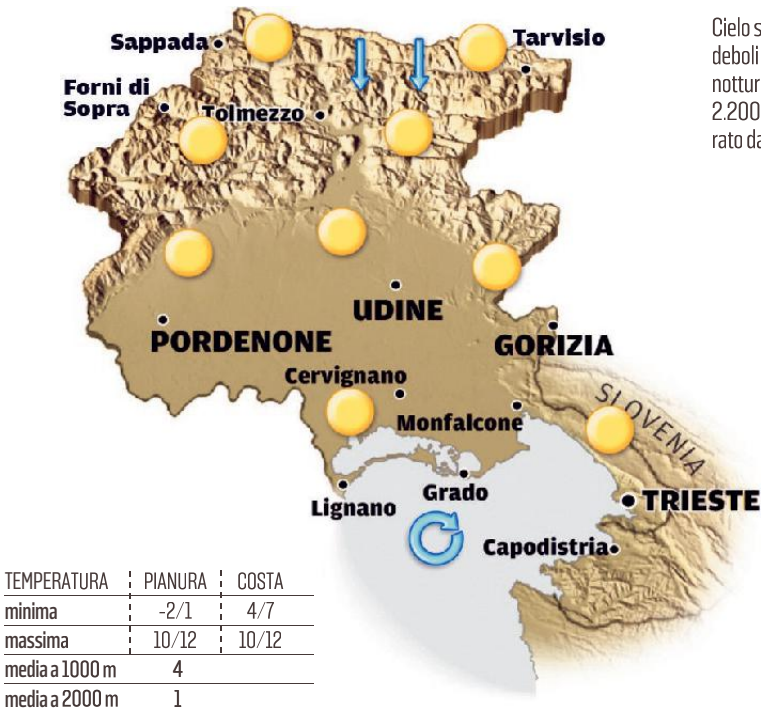
TV LOCALI	
CAPODISTRIA	
06.00	Infocanale
14.00	Tv transfrontaliera tgr f.v.g.
14.20	In viaggio con Silvio Odogoso
14.30	Bellitalia
15.00	Mediterraneo
15.30	City folk
16.00	Petrarca
16.30	L'universo e' ... replay
17.10	Mosaico adriatico
18.00	Programma in lingua slovena
18.35	Vreme
18.40	Primorska kronika
19.00	Tuttoggi I edizione
19.25	Tg sport
19.30	Tuttoggi attualita'
20.00	Shaker
20.45	Oramusica
21.00	Tuttoggi II edizione
21.15	Le parole più belle
21.45	Spezzoni d'archivio
22.30	Focus
TELEQUATTRO	
06.00	Il notiziario - r 2021
06.30	Macete... il meglio...
07.00	Sveglia Trieste!
10.00	Sveglia Trieste - ginnastico dolce 2020
10.20	Sveglia Trieste - zumba '20
10.40	Sveglia Trieste - pilates '20
12.35	Macete... il meglio...
13.00	Il notiziario straordinario
13.20	Il notiziario ore 13.20
13.35	Sveglia Trieste! - il meglio
16.30	Sveglia Trieste - tai chi '20
16.45	Sveglia Trieste - pilates '20
17.10	Il notiziario - meridiano - R - 2019/2020
17.30	Trieste in diretta
18.00	Trieste d'arte - 2021
18.35	Sveglia Trieste - ginnastico dolce 2020
19.00	Tisane uguenti e cachet- la farmacia che era e la farmacia che è - Live
19.30	Il notiziario ore 19.30
20.05	Macete... il meglio...
20.25	Trieste e'
20.30	Il notiziario - r 2021
21.00	Ring
23.00	Il notiziario - r 2021
23.30	Ring - 2021 r -

Il Meteo

Previsioni meteo a cura dell'Osmer



OGGI IN FVG



Cielo sereno o poco nuvoloso, venti deboli o di brezza. Inversione termica notturna nelle valli e zero termico sui 2.200 m circa. In quota vento moderato da nord.

OGGI IN ITALIA



OGGI
Nord: persiste la stabilità ma si segnalano ancora locali foschie e nebbie in Val Padana; ben soleggiato su Alpi e Triveneto..
Centro: tempo stabile con cieli prevalentemente sereni sulle Tirreniche; nubi sparse sulle Adriatiche e Sardegna, specie al mattino..
Sud: nubi sparse un po' ovunque, possibili locali piovoschi su Molise e Sicilia settentrionale..
DOMANI
Nord: stabile con foschie e nebbie diffuse su tutta la Val Padana..
Centro: stabile e soleggiato su Tirreniche e Sardegna più sulle Adriatiche..
Sud: spiccata variabilità con piogge e neve a partire da 600m.

DOMANI IN ITALIA



TEMPERATURE IN REGIONE

CITTÀ	MIN	MAX	UMIDITÀ	VENTO	CITTÀ	MIN	MAX	UMIDITÀ	VENTO
Trieste	8,2	11,4	51%	53 km/h	Pordenone	-0,5	10,9	66%	14 km/h
Monfalcone	1,0	13,0	56%	8 km/h	Tarvisio	-3,7	-1,7	100%	18 km/h
Gorizia	1,2	12,0	51%	19 km/h	Lignano	6,0	12,4	64%	25 km/h
Udine	1,7	11,4	58%	27 km/h	Gemona	-3,0	7,0	70%	5 km/h
Grado	5,8	11,8	62%	22 km/h	Tolmezzo	-1,8	7,5	72%	16 km/h
Cervignano	-1,0	13,0	62%	6 km/h	Forni di Sopra	0,8	7,2	74%	15 km/h

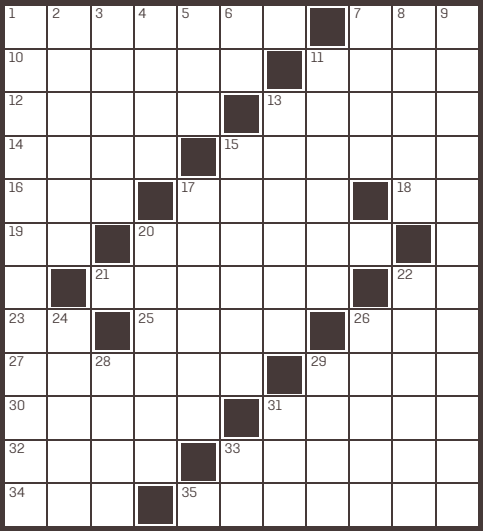
IL MARE

CITTÀ	STATO	GRADI	ALTEZZA ONDA
Trieste	calmo	11,9	0,24 m
Monfalcone	calmo	11,6	0,10 m
Grado	calmo	12,4	0,27 m
Lignano	calmo	12,0	0,23 m

IL CRUCIVERBA

Le soluzioni si riferiscono al cruciverba odierno

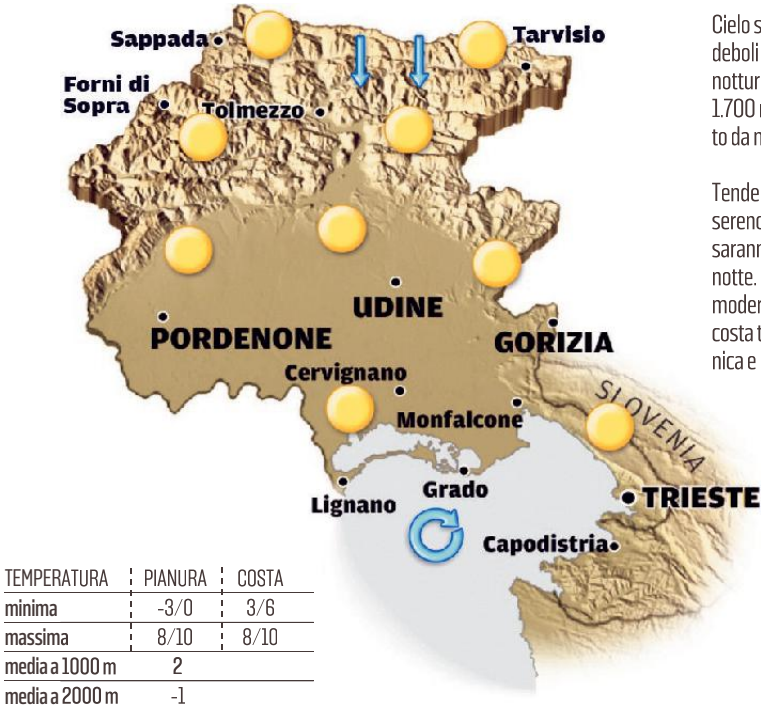
www.studiogiochi.com



ORIZZONTALI: **1** Superficie estesa - **7** Sigla del basket Usa - **10** Senza dubbio! - **11** Il primo re d'Israele - **12** La top model Campbell - **13** Scure in volto - **14** È meno usato di lui - **15** Il tetto del Pantheon - **16** Perfida - **17** L'amico di Cip - **18** In taxi e in camion - **19** Poco duro - **20** Omar, attore egiziano - **21** Fermaglio ornamentale - **22** Sigla della Benemerita - **23** Un po' stupito... - **25** Non folto - **26** Cotangente in breve - **27** Chiarore antelucano - **29** Poetica atmosfera - **30** Il padron... dei Malavoglia - **31** Immagini sacre su tavole - **32** Sfocia nel Lago Maggiore - **33** Mario, ex presidente portoghese - **34** Si valuta in carati - **35** Il von Karajan noto direttore d'orchestra.

VERTICALI: **1** Il giorno in cui ricorre la Passione - **2** L'albero del mogano - **3** Ettore, famoso regista - **4** I grossi volumi che compongono l'enciclopedia - **5** Collocati molto in basso - **6** Gradevole infuso ambrato - **7** La sigla del Patto Atlantico - **8** Scherzo, beffa - **9** La frase pronunciata da Cesare dopo aver varcato il Rubicone - **11** Mollusco che emette inchiostro per difendersi - **13** Il rosso dell'uovo - **15** Sottile pastafrolla - **17** Tutt'altro che scuri - **20** Incitamento ad agire - **22** Calcio d'angolo - **24** Un insegnante universitario - **26** Batte nel petto - **28** Rimasto quasi afono - **29** Il capitano che dà la caccia a Moby Dick - **31** Sigla della banca dello Stato Vaticano - **33** Sua Eccellenza.

DOMANI IN FVG



Cielo sereno o poco nuvoloso, venti deboli o di brezza. Inversione termica notturna nelle valli e zero termico sui 1.700 m circa. In quota vento moderato da nord.

Tendenza: domenica cielo in genere sereno, ma su bassa pianura e costa saranno possibili nebbie, specie di notte. Lunedì cielo sereno con Bora moderata sulla costa. Su pianura e costa temperatura max in calo domenica e in aumento lunedì.

VIA FABIO SEVERO, 42 - TS

SOSTITUZIONE CALDAIA **SOPRALLUOGO GRATUITO**

VIESMANN **Vaillant** **BAXI** **JUNKERS** **RIELLO**

25 ANNI SEMPRE CON VOI DAL 1996

040 633.006

VECTASRL@GMAIL.COM

WWW.VECTASRL.IT

IL PICCOLO

fondato nel 1881

Direttore responsabile: **Omar Monestier** Condirettrice: **Roberta Giani**
Ufficio centrale: **Alessio Radossi** (responsabile), **Maddalena Rebecca** (vicaria), **Maurizio Cattaruzza**;
Cronaca di Trieste: **Matteo Unterwieser**; Cronaca di Gorizia e Monfalcone: **Pietro Cornelli**;
Cultura e spettacoli: **Arianna Boria**; Sport: **Roberto Degrassi**

GEDI NEWS NETWORK S.p.A.
Via Ernesto Lugaroni, 15 - 10126 Torino
CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE
Presidente
Maurizio Scanavino
Amministratore Delegato e
Direttore Generale
Fabiano Begal

Consiglieri:
Gabriele Acquistapace
Gabriele Comuzzo
Corrado Corradi
Francesco Dini
Luigi Vanetti

Quotidiani Locali
GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.
Direttore editoriale Quotidiani Locali
Massimo Giannini

Direttore editoriale GRUPPO GEDI
Maurizio Molinari

Abbonamenti:
c/c postale **22810303** - ITALIA:
con preselazione e consegna decentrata agli uffici P.T.: (7 numeri settimanali) annuo € 350, sei mesi € 189, tre mesi € 100; (sei numeri settimanali) annuo € 305, sei mesi € 165, tre mesi € 88; (cinque numeri settimanali) annuo € 255, sei mesi € 137, tre mesi € 74.
Estero: tariffa uguale a ITALIA più spese recapito - Arretrati doppio del prezzo di copertina (max 5 anni).
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Trieste.

Prezzi: Italia € 1,50, Slovenia € 1,50, Croazia KN 11,25.
Il Piccolo Tribunale di Trieste n. 629 dell'1.3.1983

Direzione, Redazione, Amministrazione e Tipografia
34121 Trieste, via Mazzini 14
Telefono 040/3733.111
Internet: <http://www.ilpiccolo.it>
Stampa: GEDI Printing S.p.A.
V.le della Navigazione Interna, 40
35219 Padova
Pubblicità: **A. Manzoni&C. S.p.A.**
34121 Trieste, via Mazzini 12
tel. 040/6728311, fax 040/366046
La tiratura del 16 dicembre 2021
è stata di 15.916 copie.
Certificato ADS n. 8866 del 05.05.2021
Codice ISSN online TS2499-1619
Codice ISSN online GO2499-1627
Titolare trattamento dati (Reg. UE 2016/679): GEDI News Network S.p.A. - privacy@gedinevsnetwork.it
Soggetto autorizzato al trattamento dati (Reg. UE 2016/679): Omar Monestier



Oroscopo

ARIETE
21/3 - 20/4



I problemi di lavoro che presentano qualche difficoltà dovuta alle circostanze si risolveranno con un tempestivo intervento degli astri, che vi sono favorevoli.

TORO
21/4 - 20/5



La cosa di cui avete maggiormente bisogno in questo momento è il riposo. Dedicate dunque la giornata odierna al relax, alla lettura e all'acquisto di un regalo per chi amate.

GEMELLI
21/5 - 21/6



Non discostatevi dai programmi stabiliti per la giornata. I problemi di lavoro da trattare oggi non accettano improvvisazioni che potrebbero essere molto pericolose.

CANCRO
22/6 - 22/7



Il lavoro non vi darà preoccupazioni oltre i normali limiti di orario e la persona che amate sarà con voi più premurosa del solito. Un po' di prudenza negli affari.

LEONE
23/7 - 23/8



Un incontro con una persona che vi stima vi ridarà fiducia nelle vostre possibilità di affermazione. Vita sociale intensa e stimolante, soprattutto per chi è solo. Rilassatevi.

VERGINE
24/8 - 22/9



Chiarite senza aspettare domani un malinteso in campo affettivo. Organizzate qualche cosa di simpatico per i prossimi giorni: un viaggio potrebbe essere stimolante.

BILANCIA
23/9 - 22/10



I buoni influssi astrali di oggi non mancheranno di esercitarsi sul lavoro: risultati molto soddisfacenti. Cercate di fare nuove conoscenze, accettate inviti e datevi da fare.

SCORPIONE
23/10 - 22/11



Influssi molto positivi in quanto vi saprete impegnare a fondo. Ci sono alcuni problemi da risolvere ma prima o poi riuscirete a raggiungere quello che volete.

SAGITTARIO
23/11 - 21/12



La voglia di agire alle volte vi porta a non riflettere a fondo sulle conseguenze. Insoddisfazioni in campo sentimentale. Non perdetevi tempo prezioso in cose secondarie.

CAPRICORNO
22/12 - 20/1



Si tratterà di una giornata interlocutoria, durante la quale i programmi che vi stanno a cuore non subiranno né miglioramenti, né peggioramenti. Le cose miglioreranno.

ACQUARIO
21/1 - 19/2



Non offendetevi se qualcuno agirà in modo diverso da quello desiderato. Potrebbe non sapere quali sono le vostre aspettative e agire quindi in buona fede. Un po' di svago.

PESCI
20/2 - 20/3



Un nuovo incarico di lavoro vi aprirà nuove prospettive di carriera. Felici, deciderete di festeggiare l'avvenimento con gli amici. Approfondite un nuovo rapporto.

zinelli&perizzi

a Trieste dal 1927

Flos, Poulsen, Iittala, Marimekko, Danese, Classicon, Gubi, Fischbacher



Temporary Christmas Store

OFFICINA | SPAZIOCAVANA

edra ē DePadova Cassina vitra. CARL HANSEN & SØN porro ilou Arclinea

Via San Sebastiano 1 - Trieste - T +39 040 632191 - zinellieperizzi.it/officina-spaziocavana
CENTRO REGIONALE ARCLINEA FVG